IMPORTANT POUR RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE

Veuillez compléter ces informations et conserver ce manuel pendant la durée de vie de l'appareil :

Modèle Nº : _____

Série Nº : _____

Date de l'achat : _____

FRANÇAIS

Manuel d'installation et d'utilisation

Couvrant la série SSHLV14, SSHLV184

L20-407-FR rev. 1 (12/14)

À L'ATTENTION DE L'ACHETEUR, DU PROPRIÉTAIRE ET DU GÉRANT

Lire ces mises en garde avant de les afficher bien en vue pour référence.

AVIS À L'ACHETEUR

Afficher en évidence les instructions à suivre si un utilisateur sent une odeur de gaz. Cette information est disponible auprès de votre fournisseur local de gaz.

MESURE DE SÉCURITÉ

Ne pas entreposer ni utiliser d'essence ni autres vapeurs ou liquides inflammables àproximité de cet appareil ou de tout autre appareil.

AVERTISSEMENT

L'installation , le réglage, la modification, la réparation ou l´entretien incorrects de cet appareil peuvent causer des dommages matériels, des blessures ou la mort. Lire attentivement les instructions d´installation, de fonctionnement et d´entretien avant de procéder à son installation ou entretien.

AVERTISSEMENT

L'installation, l'entretien et les réparations doivent être effectués de préférence par un technicien Pitco agréé entretien et pièces détachées ou un autre technicien qualifié. Toute installation, entretien ou réparation effectuée par une personne non autorisée et non qualifiée annule la garantie.

AVERTISSEMENT

L'installation et tous les raccordements doivent obligatoirement être effectués conformément aux codes locaux en vigueur.

En Amérique du Nord, en l'absence de codes locaux, l'installation doit se conformer au code national relatif au gaz combustible, ANSI Z223.1/NFPA 54, ou au code d'installation relatif au gaz naturel et au propane, CSA-B149.1 : si applicables. En Australie, et appareil doit être installé conformément à l'AS/NZS 5601.

AVERTISSEMENT

Si, pendant la période de garantie, un client utilise une pièce non originale ou modifie une pièce d'origine achetés auprès de Pitco et (ou) de ses prestataires d'entretien et de pièces détachées autorisés, la présente garantie sera nulle et non avenue. De plus, ni Pitco ni ses filiales ne seront responsables d'aucune plainte, dommages ou frais encourus par un client et qui découleraient, directement ou indirectement, en tout ou en partie, de l'installation d'une pièce modifiées et (ou) obtenue auprès d'un centre de réparation non agréé.

AVERTISSEMENT

Cet appareil doit obligatoirement être mis à la terre électriquement conformément aux codes locaux ou, en l'absence de code local, conformément au National Electrical Code, ANSI/NFPA 70 ou au Code canadien de l'électricité CSA C22.2, selon le cas, et le tuyau doit être conforme à la norme AS/NZS 1869 et être de classe B ou D.

AVERTISSEMENT

Cet appareil doit obligatoirement disposer de moyens adéquats pour LIMITER ses déplacements indépendamment des raccordements au gaz ou à l'électricité. Les appareils simples équipés de pieds doivent obligatoirement être stabilisés à l'aide de sangles d'ancrage. Tous les appareils à roulettes doivent obligatoirement être stabilisés par des chaînes de retenue.

AVERTISSEMENT

Tout appareil à roulettes équipé d'un flexible de gaz doit obligatoirement être raccordé à la source de gaz par l'intermédiaire d'un raccord à débranchement rapide conforme à la norme ANSI Z24.41. En Australie, le raccord à débranchement rapide doit être **conforme à la norme AS4627.**

AVERTISSEMENT

NE PAS modifier une partie structurelle de l'appareil afin de pouvoir placer l'appareil sous une hotte d'extraction.

AVERTISSEMENT

Si le cordon d'alimentation équipant cet appareil est endommagé, il doit obligatoirement être remplacé par un technicien Pitco agréé entretien et pièces détachées ou une personne de qualification similaire, afin d'éviter un danger.

AVERTISSEMENT

Débrancher le cordon d'alimentation avant toute réparation ou nettoyage de cet appareil.

AVERTISSEMENT

Cet appareil n'est pas agréé pour un nettoyage au jet d'eau. NE PAS nettoyer cet appareil avec un jet d'eau

AVERTISSEMENT

NE PAS tenter de déplacer cet appareil ou de transférer des liquides chauds entre la cuve à graisse vers un autre récipient quand l'appareil est à température de fonctionnement ou contient des liquides chauds. Vous risquez de vous brûler grièvement si la peau touche des surfaces ou des liquides chauds.

AVERTISSEMENT

NE JAMAIS se servir d'une flamme nue pour chercher une fuite de gaz!

AVERTISSEMENT

Ne pas s'asseoir ni monter sur cet appareil. Ni le panneau avant, ni la cuve, ni la plaque anti-éclaboussures, ni le couvercle de la cuve, ni le plan de travail de l'appareil, ni la plaque collectrice ne sont des marchepieds. Des blessures graves risquent d'être causées par une glissade, une chute ou un contact avec des surfaces ou des liquides chauds.

AVERTISSEMENT

NE JAMAIS se servir de l'appareil comme marchepied pour le nettoyage de la hotte d'extraction ou l'accès à celle-ci. Des blessures graves risquent d'être causées par une glissade, une chute ou un contact avec des surfaces ou des liquides chauds.

AVERTISSEMENT

Le niveau d'huile ou de shortening (graisse végétale) NE doit JAMAIS descendre en dessous du niveau minimum requis. Utiliser une huile usagée risque d'être dangereuse et réduira son point d'inflammabilité et elle sera plus susceptible de bouillir et de déborder.

AVERTISSEMENT

Le contenu du collecteur de miettes et/ou du bac de filtrage de tout système de filtrage devra être vidé dans un contenant difficilement inflammable à la fin de chaque journée. Certaines particules de nourriture risquent de s'enflammer spontanément si elles demeurent dans certaines huiles trop longtemps.

AVERTISSEMENT

Éteindre complètement l'appareil lorsque l'huile ou le shortening est en train d'être purgé de l'appareil. Ceci évitera que l'appareil ne chauffe pendant le processus de purge puis de remplissage et évitera tout risque de blessures graves.

AVERTISSEMENT

Cet appareil est destiné à un usage intérieur exclusivement.

AVERTISSEMENT

NE PAS faire fonctionner cet appareil si tous les panneaux et couvercles d'accès ne sont pas correctement fixés.

AVERTISSEMENT

Il est recommandé que cet appareil soit inspecté une fois par an par un technicien qualifié pour en vérifier les performances et le bon fonctionnement

WARNING

Il y a une flamme nue à l'intérieur de l'appareil. Cet appareil est susceptible d'atteindre des températures très élevées risquant d'enflammer des matériaux placés à proximité. Veiller à ce qu'il n'y ait aucun élément combustible à proximité de l'appareil.

AVERTISSEMENT

NE PAS alimenter l'appareil avec un gaz ne figurant pas sur la plaque signalétique. S'il est nécessaire de convertir l'appareil pour un autre type de combustible, communiquer avec votre revendeur.

AVERTISSEMENT

Si l'alimentation en gaz de l'appareil est interrompue ou si la veilleuse s'éteint, attendre 5 minutes avant de tenter de rallumer la veilleuse afin de permettre au gaz se trouvant à l'intérieur de l'appareil de se dissiper

AVERTISSEMENT

Veiller à ce que l'alimentation en air de l'appareil soit suffisante pour que la veilleuse brûle correctement. Si la flamme manque d'air, elle dégagera de l'oxyde de carbone, qui est un gaz dangereux. L'oxyde de carbone est un gaz incolore et inodore qui peut provoquer l'asphyxie.

AVERTISSEMENT

Ne jamais ajouter d'huile à l'appareil lorsqu'il a atteint sa température de fonctionnement. Éclabousser de l'huile brûlante risque de provoquer des blessures graves.

AVERTISSEMENT

Ne jamais ajouter d'eau à l'huile lorsqu'elle est chaude. Ceci risque de provoquer une violente ébullition et de provoquer des blessures graves.

AVERTISSEMENT

Cet appareil est destiné aux professionnels et ne devrait être utilisé que par du personnel formé et qualifié.

AVERTISSEMENT

Pour éviter d'éclabousser tout liquide brûlant une fois que la friteuse est installée, veiller à ce que la friteuse soit fixée lors de son installation ou retenue en place par un dispositif de fixation afin d'éviter qu'elle ne puisse se renverser.

AVERTISSEMENT

En Amérique du Nord, les appareils à gaz à roulettes doivent obligatoirement être installés avec des raccords conformes à la plus récente édition de la norme US de raccords pour appareils à gaz mobiles ANSI Z21.69 ou de la norme canadienne CSA 6.16. Ce raccord doit comporter un dispositif de débranchement rapide conforme à la plus récente édition de la norme de raccords à débranchement rapide pour gaz (ANSI Z21.41 ou CSA 6.9). En Australie, les appareils à gaz équipés de roulettes et d'un flexible de gaz doivent être raccordés au gaz avec un dispositif de débranchement rapide conforme à la norme AS 4627 et comporter un câble de retenue pour éviter tout déplacement de l'appareil. Le câble de retenue ne doit pas dépasser 80 % de la longueur du flexible de gaz. Le câble de retenue doit être fixé au panneau arrière de l'appareil.

1. PRINCIPE DE FONCTIONNEMENT 5

2. INSTALLATION 6

2.1 VÉRIFIER ET DÉBALLER VOTRE NOUVEL APPAREIL 6
2.2 DÉGAGEMENTS AUTOUR DE L'APPAREIL 6
2.3 MISE À L'HORIZONTALE DE LA FRITEUSE À L'AIDE DES PIEDS ET DES ROULETTES 7
2.4 RACCORDEMENT AU GAZ 8
2.5 RACCORD DE GAZ À DÉBRANCHEMENT RAPIDE 8
2.6 ESSAI D'ÉTANCHÉITÉ ET DE PRESSION DE LA CANALISATION D'ALIMENTATION EN GAZ 8
2.7 INSTALLATION 8
2.8 RACCORDEMENTS ÉLECTRIQUES 9
2.9 EXTRACTION ET SYSTÈMES ANTI-INCENDIE 9
2.10 INSPECTION 10
2.11 RÉGLAGES INITIAUX 10
2.11.1 REMPLISSAGE DE L'APPAREIL 1
2.11.2 INSTRUCTIONS POUR L'ALLUMAGE 11
2.11.3 RÉGLAGE DE LA VEILLEUSE 12
2.11.4 RÉGLAGE DU BRÛLEUR PRINCIPAL 12
2.12 NETTOYAGE INITIAL 13

3. FONCTIONNEMENT 14

3.1 FONCTIONNALITÉS 14
3.2 FONCTIONNALITÉS DE BASE 15
3.3 REMPLISSAGE DE LA CUVE DE LA FRITEUSE 16
3.4 REMPLISSAGE DU RÉSERVOIR AVEC LE SHORTENING (GRAISSE VÉGÉTALE) LIQUIDE 16

4. DÉMARRAGE DE L'APPAREIL 17

4.1 CUISSON 18
4.2 CONSEILS DE CUISSON 18

5. FONCTIONNEMENT DE L'ORDINATEUR (RÉGULATEUR) 19

5.1 MISE EN FONCTIONNEMENT DE L'APPAREIL 19
5.2 ARRÊT DE L'APPAREIL 19
5.3 LANCEMENT DE LA CUISSON 19
5.5 VISUALISATION ET RÉGLAGE DES TEMPÉRATURES 19
5.6 VISUALISATION DES DURÉES PROGRAMMÉES DE CUISSON, D'AGITATION ET DE GARDE: 20
5.7 NETTOYAGE À L'EAU BOUILLANTE 20
5.7.1 *MISE EN ÉBULLITION AUTOMATIQUE (DÉTECTION DE L'EAU)* 20
5.7.2 *SÉLECTION MANUELLE DU MODE ÉBULLITION* 20
5.8 ACCÈS AU NIVEAU 1 DE PROGRAMMATION (POUR RESPONSABLE DE L'ÉTABLISSEMENT) : 21
5.9 RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE DE CUISSON 21
5.10 CHANGEMENT DES ALARMES DES TOUCHES DE PRODUITS (CUISSON, AGITATION, GARDE ET PRÉ-ALARME DE GARDE) 21
5.10.1 *DURÉE DE CUISSON* 21
5.10.2 *ALARME D'AGITATION* 21
5.10.3 *DURÉE DE GARDE* 22
5.10.4 *PRÉ-ALARME DE GARDE* 22
5.11 SORTIE DU 1ER NIVEAU DE PROGRAMMATION 22
5.12 ACCÈS AU 2E NIVEAU DE PROGRAMMATION (POUR LE RESPONSABLE DE L'ÉTABLISSEMENT) 22
5.13 AFFICHAGE EN DEGRÉS CELSIUS OU FAHRENHEIT 22
5.14 CHANGEMENT, OU OBLIGATION, DE MOT DE PASSE? 22
5.15 VOLUME ET TONALITÉ DU SIGNAL SONORE 23
5.16 SÉLECTION DE LA LANGUE D'AFFICHAGE 23
5.17 TYPE DE CYCLE DE FONTE 23
5.18 VALEUR DE RÉCUPÉRATION 23
5.19 RÉGULATION OU MINUTEUR : (CÔTÉ GAUCHE, CUVE SIMPLE OU DOUBLE) 24

5.20 RÉGULATION OU MINUTEUR : (À DROITE DANS LE CAS D'UNE CUVE DOUBLE) 24
5.21 AUTRE AFFICHAGES 24
5.22 ARRÊT DE L'ORDINATEUR 24
5.23 FONCTIONNEMENT DU FLEXIBLE DE RINÇAGE (LE CAS ÉCHÉANT) 24

6. FONCTIONNEMENT DES LÈVE-PANIERS 25

7. CIRCUIT D'APPOINT D'HUILE 1

8. CIRCUIT D'APPOINT D'HUILE AUTOMATIQUE (OPTION) 25

9. FILTRAGE FORCÉ AVEC VOYANT "FILTER SOON" (FILTRER BIENTÔT) EN TRAIN DE CLIGNOTER 26

10. RÉGLAGE DU COMPTEUR DE CUISSONS 26

11. ARRÊT DE L'APPAREIL 27

11.1 MODE VEILLE 27
11.2 ARRÊT COMPLET 27

12. ENTRETIEN PRÉVENTIF 27

12.1 ENTRETIEN PRÉVENTIF QUOTIDIEN 27
12.1.1 *NETTOYAGE QUOTIDIEN DU FILTRE* 27
12.1.2 *REMPLACER LE PAPIER FILTRE (SI PRÉSENT)* 28
12.1.3 *INSPECTION DE L'APPAREIL* 29
12.1.4 *NETTOYAGE DE LA CUVE DE CUISSON* 1
12.1.5 *NETTOYAGE DE L'HABILLAGE EXTÉRIEUR* 29
12.1.6 *NETTOYAGE DU FILTRE (SI PRÉSENT)* 30
12.2 ENTRETIEN PRÉVENTIF HEBDOMADAIRE 30
12.3 ENTRETIEN PRÉVENTIF MENSUEL 30
12.3.1 *PROCÉDURE DE DÉGRAISSAGE PAR ÉBULLITION* 31
12.3.2 *VÉRIFICATION DE LA TEMPÉRATURE* 31
12.4 ENTRETIEN ET INSPECTIONS PRÉVENTIFS ANNUELS OU PÉRIODIQUES 32
12.4.1 *ÉVALUATION DE LA SÉCURITÉ* 32
12.4.2 *INSPECTION MÉCANIQUE* 32
12.4.3 *SYSTÈME DE CONTRÔLE DE LA TEMPÉRATURE* 32
12.4.4 *SYSTÈME DE FILTRAGE (SI PRÉSENT)* 32
12.4.5 *SYSTÈME DE COMBUSTION DU GAZ* 33
12.5 HOTTE D'EXTRACTION 33

13. DÉPANNAGE 34

13.1 PANNE D'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE 34
13.2 LIMITEUR DE TEMPÉRATURE 34
13.3 DISPOSITIF DE SÉCURITÉ COUPLÉ AU ROBINET DE VIDANGE 34
13.4 SYSTÈME D'AUTO-NETTOYAGE DES BRÛLEURS (NON DISPONIBLE SUR TOUS LES MODÈLES) 35
13.5 RÉINITIALISATION DE L'INTERRUPTEUR DU LIMITEUR DE TÉMPERATURE DU SYSTÈME D'AUTO-NETTOYAGE DES BRÛLEURS 35
13.6 TABLEAUX DE DÉPANNAGE 36
13.6.1 *TABLEAU DE DÉPANNAGE DE LA FRITEUSE* 36
13.6.2 *TABLEAU DE DÉPANNAGE DU FILTRE (SI PRÉSENT)* 36

1. PRINCIPE DE FONCTIONNEMENT

Le fonctionnement de la friteuse à volume d'huile faible (ou réduit) de Pitco est très semblable à celui d'une friteuse standard (SG/SSH) de Pitco.

La friteuse à faible volume d'huile dispose d'une zone froide réduite, ce qui diminue de manière importante l'utilisation d'huile et augmente la longévité de celle-ci. Cette zone plus petite pourra nécessiter un filtrage plus fréquent, en fonction des produits à frire.

À la mise en route de la friteuse, le limiteur de température ferme le relais de sécurité (« side on »), qui reste fermé jusqu'à ce que la friteuse soit arrêtée. Si la température de l'huile dépasse 450 °F, le limiteur de température s'ouvre et interdit le fonctionnement jusqu'à ce que la température soit redescendue à une valeur sure pour la cuisson. Ceci réduit au minimum le cycle de service du relais de sécurité (« side on ») pour assurer son bon fonctionnement quand il est nécessaire. Le relais « demande de chauffage » s'enclenche et se déclenche à la demande du régulateur primaire pour maintenir la température de cuisson désirée. Quand le relais « demande de chauffage » s'enclenche, il met en fonctionnement les brûleurs principaux de la cuve de la friteuse. La sonde de température et le limiteur de température se trouvent à proximité des tubes chauffants de la cuve de la friteuse. La sonde de température envoie au régulateur primaire le signal correspondant à la température de l'huile dans la cuve de la friteuse

La friteuse est équipée d'un bouton manuel « ADD OIL » (ajouter de l'huile) permettant de transférer de l'huile fraîche d'un bac-citerne situé sous la friteuse ou d'un circuit d'approvisionnement d'huile en vrac. L'utilisateur peut se servir du bouton manuel « ADD OIL » (ajouter de l'huile) à la demande pour remplacer l'huile consommée pendant le processus de cuisson. Il est recommandé de n'ajouter de l'huile que quand la cuve de la friteuse est à la température désirée, et de ne pas se servir du bouton manuel « ADD OIL » (ajouter de l'huile) pour remplir une cuve de friteuse vide à partir du bac-citerne.

Option d'appoint automatique : Si la friteuse dispose de cette option, cette option fait l'appoint d'huile (uniquement quand celle-ci est à la température désirée), uniquement entre deux cycles de cuisson, quand le système constate que le niveau a baissé. La friteuse ne dispose d'aucune option programmable par l'utilisateur ou le technicien d'entretien ; les commandes fonctionnent comme celles des autres friteuses électriques Pitco. Le bouton manuel « ADD OIL » (ajouter de l'huile) décrit ci-dessus est présent avec l'option Auto Top Off (mise à niveau automatique).

2. INSTALLATION

2.1 VÉRIFIER ET DÉBALLER VOTRE NOUVEL APPAREIL

Votre appareil Pitco a été emballé avec précaution dans une caisse. Tout a été prévu afin qu'il vous soit livré en parfait état. Pitco décline toute responsabilité en cas de dégâts, dommages ou pertes survenus lors du transport.

1. À la livraison, vérifier que l'appareil ne présente aucun dommage apparent en présence du transporteur. Si quelque chose parait être endommagé, effectuer une réclamation de dommages quelle que soit la taille des dommages.
2. Déballer et vérifier l'appareil afin de s'assurer qu'il n'y a aucun dommage. Contacter le transporteur dans les 15 jours suivants la livraison et effectuer une réclamation de dommages non apparents. Le transporteur ne peut être tenu responsable que pendant les 15 jours suivants la livraison.
3. Retirer l'appareil de la palette de transport :
   a: Retirer le bac de filtrage, la cuve du bac-citerne avant de tenter de démonter l'appareil de son socle de transport.
4. Ne pas laisser tout le poids de l'appareil reposer sur les pieds ou les roulettes lorsque l'appareil est retiré de la palette de transport. Les roulettes risquent de se déformer ou d'être endommagées si elles doivent soutenir trop de poids en cas de mauvaise manutention.
5. Vérifier le bordereau d'expédition fourni avec l'appareil afin de vous assurer d'avoir bien reçu toutes les pièces. Si des pièces s'avèrent manquantes, prendre contact avec le revendeur auprès duquel l'appareil a été acheté.
6. Voir la couverture du manuel et inscrire les numéros suivants pour référence ultérieure : 1. Numéro du modèle Pitco. 2. Numéros de séries de la (ou des) friteuse(s) (voir l'intérieur de la porte de chaque friteuse) 3. La date d'achat de l'appareil figurant sur la facture du concessionnaire.

Après avoir effectué les démarches ci-avant, l'appareil est prêt à être installé.

2.2 DÉGAGEMENTS AUTOUR DE L'APPAREIL

Les dégagements ci-dessous s'appliquent à une installation dans un local construit en matériaux combustibles ou non, et permettent le bon fonctionnement de votre appareil en toute sécurité.

	Construction en matériaux combustibles cm (po)	**Construction en matériaux non combustibles** cm (po)
Arrière	15,2 cm (6,0 po)	0,0 cm (0 po)
Côtés	15,2 cm (6,0 po)	0,0 cm (0 po)
Comptoir	15,2 cm (6,0 po)	15,2 cm (6,0 po)
Sol	22,86 cm (9 po)	22,86 cm (9 po)

En plus des dégagements ci-dessus, un espace de circulation minimum de 76,2 cm (30 po) est nécessaire devant l'appareil.

AVERTISSEMENT

NE PAS obstruer le circuit d'extraction d'air, ni les ouvertures d'aération autour de l'appareil. Des dégagements adéquats sont nécessaires autour de l'appareil pour son entretien ainsi que pour la ventilation de ses composants. S'assurer que les dégagements sont conformes aux valeurs minimales figurant au présent manuel.

AVERTISSEMENT

NE PAS installer cet appareil à côté d'un cuiseur à l'eau ou d'un bain-marie. Une éclaboussure d'eau dans l'huile chaude risque d'éjecter de l'huile brûlante de la friteuse et de provoquer un incendie.

2.3 MISE À L'HORIZONTALE DE LA FRITEUSE À L'AIDE DES PIEDS ET DES ROULETTES

ATTENTION
Pour éviter les dégâts aux matériels et (ou) les blessures aux personnes, ne pas incliner l'appareil sur deux de ses pieds ou de ses roulettes, et ne pas le tirer par sa plaque anti-éclaboussure.
AVERTISSEMENT **Cet appareil <u>doit obligatoirement</u> être installé avec les pieds ou les roulettes fournies par le fabricant.**
AVERTISSEMENT **NE PAS régler la position de l'appareil pendant son fonctionnement ou s'il contient des liquides chauds. Il existe un risque de blessures graves.**

Votre appareil est livré tout monté, à l'exception possible des pieds (ou des roulettes). L'appareil doit obligatoirement être installé sur des pieds ou des roulettes ; il ne peut pas être installé tel quel. Une installation sans pieds ou roulettes diminuerait considérablement sa capacité de ventilation. Les pieds assurent la hauteur nécessaire pour respecter les obligations sanitaires, ainsi qu'une fourniture adéquate d'air au circuit de combustion. Procéder comme suit :

Outils nécessaires : pince multiprise de grande dimension., tournevis de taille moyenne à lame plate, un niveau de 30 cm (12 po) max.

1. Placer l'appareil là où il doit être installé.
2. Placer le niveau sur le devant, puis les côtés gauche et droit de l'appareil. Déterminer le point le plus bas et la distance vis-à-vis du niveau.
3. Ajouter la distance qui a été trouvée lors de l'étape 2 à la roulette ou au pied qui se trouve dans le coin le plus bas de l'appareil.
   a. Pour roulettes pivotantes : desserrer les deux vis de réglage (A).
   b. Pour pieds et roulettes pivotantes : régler la hauteur du pied ou de la roulette en tournant le col ou le pied (B) à l'aide de la pince multiprise jusqu'à obtenir la hauteur désirée.
   c. Pour roulettes pivotantes uniquement : serrer à nouveau les vis de réglage (A).
   d. Pour roulettes fixes : Régler la hauteur en déplacant la roulette et son axe vers le haut ou vers le bas en passant d'un trou à un autre dans le support de la roulette selon le besoin. Voir roulette « FIXE » à la Figure 3C.
4. Régler les roulettes ou les pieds restants si nécessaire afin que l'appareil soit soutenu de manière uniforme au niveau de chaque point de contact du pied ou de la roulette.

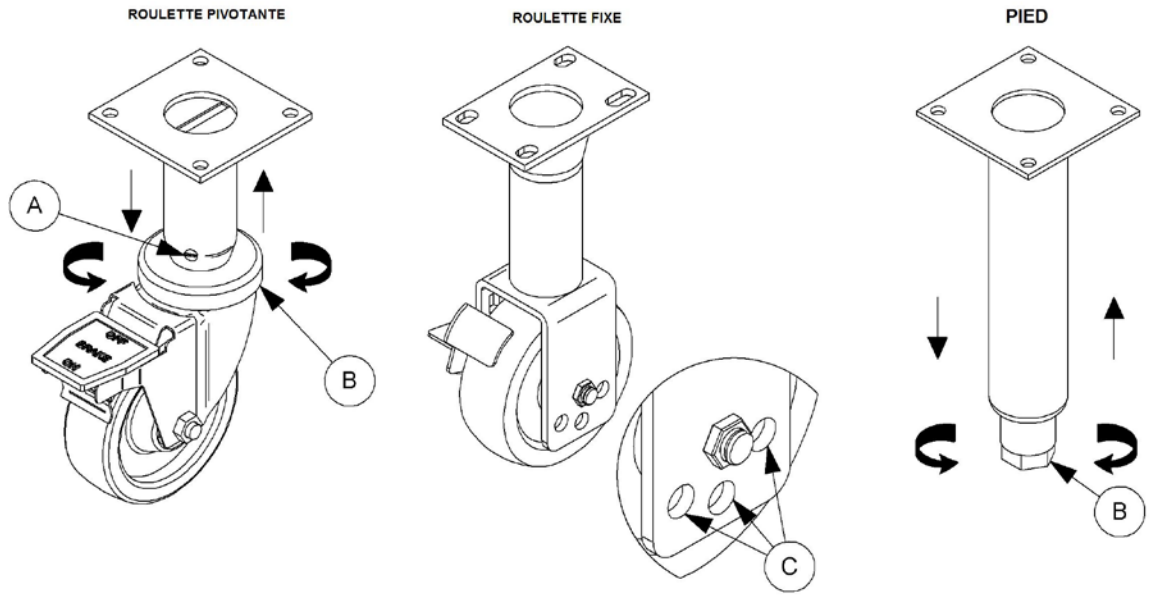


Figure 3 - Roulette et types de pied

2.4 RACCORDEMENT AU GAZ

Votre appareil offre son rendement optimal lorsque son tuyau d'alimentation en gaz est d'une section suffisante pour permettre une pression de gaz adéquate. La canalisation de gaz doit obligatoirement être conforme à la réglementation en vigueur et aux code locaux ou à l'édition la plus récente du National Fuel Gas Code (code national relatif au gaz combustible) ANSI Z223.1. Au Canada, l'appareil doit être installé conformément à la norme CSA B149.1 ou .2 et aux codes locaux. En Australie, cet appareil doit être installé conformément aux normes AS/NZS5601. La section de la canalisation de gaz peut être déterminée par votre fournisseur de gaz local ou en Amérique du Nord en fonction du « National Fuel Gas Code » (code national relatif au gaz combustible), annexe C, tableau C-4 (pour le gaz naturel) et tableau C-16 (pour le propane). Le diamètre de la canalisation de gaz doit être suffisant pour alimenter correctement tous les appareils sans perte de pression au niveau de ceux-ci. Une canalisation de gaz de la bonne dimension correctement installée fournit à tous les appareils alimentés par une même canalisation, fonctionnant simultanément à fond une pression d'alimentation, comprise entre 17,4 hPa **(**17,4 mbars ou 7,0 po C.E.) et 24,9 hPa (10,0 po C.E. ou 24,9 mbars) pour le gaz naturel ou entre 27,4 hPa (11,0 po C.E. ou 27,5 mbars) et 32,5 hPa (13,0 po C.E. ou 32,4 mbars) pour le propane. La pression au niveau du robinet de gaz ne doit pas être supérieure à 34 hPa (0,5 lb/po^2) .

Le raccord au gaz de cet appareil se trouve au dos, à environ 27 cm (10,5 po) du sol lorsque l'appareil est monté sur pieds.

Un appareil donné n'est équipé que pour fonctionner avec un seul type de gaz. Le type de gaz pour lequel l'appareil est prévu est indiqué sur la plaque signalétique fixée à l'intérieur de la porte.

AVERTISSEMENT

NE JAMAIS alimenter l'appareil avec un gaz ne figurant pas sur sa plaque signalétique. L'emploi d'un gaz incorrect entraînerait un mauvais fonctionnement et un danger de blessures ou de mort. Pour adapter l'appareil afin qu'il puisse être utilisé avec un autre type de gaz, prendre contact avec votre revendeur.

AVIS

NE JAMAIS utiliser de réducteur pour raccorder l'appareil à un tuyau d'alimentation en gaz de diamètre inférieur. Ceci risque de nuire au rendement de la machine en réduisant le débit de gaz optimal nécessaire au bon fonctionnement du brûleur.

2.5 RACCORD DE GAZ À DÉBRANCHEMENT RAPIDE

En Amérique du Nord, les appareils à gaz à roulettes doivent obligatoirement être installés avec des raccords conformes à la plus récente édition de la norme US de raccords pour appareils à gaz mobiles (ANSI Z21.69 ou de la norme canadienne CSA 6.16. Ce raccord doit comporter un dispositif de débranchement rapide conforme à la plus récente édition de la norme de raccords à débranchement rapide pour gaz (ANSI Z21.41 ou CSA 6.9). En Australie, les appareils à gaz équipés de roulettes et d'un flexible de gaz doivent être raccordés au gaz avec un dispositif de débranchement rapide conforme à la norme AS 4627 et comporter un câble de retenue pour éviter tout déplacement de l'appareil. Le câble de retenue ne doit pas dépasser 80 % de la longueur du flexible de gaz. Le câble de retenue doit être fixé au panneau arrière de l'appareil.

2.6 ESSAI D'ÉTANCHÉITÉ ET DE PRESSION DE LA CANALISATION D'ALIMENTATION EN GAZ

Le circuit d'alimentation en gaz doit obligatoirement être testé avant la mise en fonctionnement de l'appareil. Si l'essai de la canalisation d'alimentation en gaz s'effectue à une pression supérieure à 34 hPa (34,5 mbars soit 0,5 lb/po^2 manométrique PSIG), s'assurer que l'appareil est débranché de celle-ci. Si l'essai de la canalisation d'alimentation en gaz s'effectue à une pression inférieure ou égale à 34 hPa (0,5 lb/po^2 manométrique PSIG), l'appareil peut rester raccordé mais son robinet de gaz doit obligatoirement être fermé. Une fois la canalisation sous pression, tester tous les raccords à l'eau savonneuse afin de s'assurer qu'ils ne présentent aucune fuite.

2.7 INSTALLATION

L'installation de cet appareil *DOIT* être conforme aux codes locaux. En Amérique du Nord, en l'absence de codes locaux, l'installation doit se conformer au « National Fuel Gas Code » (code

national relatif au gaz combustible) ANSI Z223.1/NFPA 54, ou au « Natural Gas and Propane Installation Code » (code d'installation relatif au gaz naturel et au propane) CSA-B149.1 : si applicables. En Australie, cet appareil doit être installé conformément à l'AS/NZS 5601 (révision actuelle).

2.8 RACCORDEMENTS ÉLECTRIQUES

Il est recommandé de brancher cet appareil dans une prise murale contrôlée par la commande d'extraction. Cela permettra d'empêcher que l'appareil fonctionne sans extraction. Si votre appareil nécessite un raccordement électrique, on trouvera ses caractéristiques ci-dessous. Voir version complète du schéma de câblage au niveau de l'intérieur des portes de l'appareil.

	Amérique du Nord	Reste du monde
Tension secteur	120 VAC, 50/60 Hz	220, 230 ou 240 V 50/60 Hz
Consommation par appareil	1,0 A	0,5 A
Courant de filtre	7,5 A	4,2 A
Ruban thermique	0,4 A	0,2 A

ATTENTION

Le raccordement de cet appareil à une alimentation non-conforme risque de l'endommager, et annule la garantie.

AVERTISSEMENT

Cet appareil doit obligatoirement être branché à une prise de courant de la même tension et de la même phase que celles figurant sur la plaque signalétique fixée sur la paroi intérieure de sa porte.

AVERTISSEMENT

NE PAS BRANCHER cet appareil à une alimentation électrique différente de celle indiquée sur la plaque signalétique. Le raccordement électrique doit être effectué par un technicien compétent.

AVERTISSEMENT

Le raccordement électrique de cet appareil doit obligatoirement être conforme à la réglementation en vigueur. En cas d'absence de codes locaux, consulter consultez le National Electrical Code (NEC), ANSI/NFPA 70 pour une installation aux États-Unis. Au Canada, consulter la norme CSA C22.2 et les codes locaux. Pour les autres pays, se référer à la réglementation en vigueur.

AVERTISSEMENT

Si votre appareil utilise le courant secteur, il est équipé d'un cordon électrique résistant à l'huile, avec une fiche de sécurité à trois broches. Ce dispositif permet de protéger les utilisateurs contre tout risque d'électrocution en cas de dysfonctionnement. NE PAS couper ni supprimer la broche de mise à la terre de cette fiche, qui doit être branché dans une prise à trois connecteurs correctement mise à la terre.

2.9 EXTRACTION ET SYSTÈMES ANTI-INCENDIE

Votre nouvel appareil doit obligatoirement être ventilé correctement pour fonctionner correctement et en toute sécurité. La température des gaz d'échappement peut atteindre 593 °C (1100 °F). Par conséquent, il est très important d'installer un système anti-incendie. Votre système d'extraction doit être conçu pour un nettoyage facile. Des nettoyages fréquents du circuit d'extraction et de l'appareil lui-même réduisent les risques d'incendie. Le système d'extraction et le système anti-incendie doivent obligatoirement être conformes aux normes en vigueur. Consulter la norme ANSI 83,11 qui contient une liste de documents de référence relatifs aux systèmes d'extraction et les systèmes anti-incendie. Pour les appareils installés aux États-Unis et au Canada, des renseignements supplémentaires sont disponibles auprès de CSA International, 8501 East Pleasant Valley Road, Cleveland, OH 44131 (États-Unis), ou sur le site Internet de CSA : www.csa-international.org.
En Australie, le système de ventilation et d'extraction doit être conforme à la norme AS/NZS 5601.0.

Il est indispensable que l'appareil ne puisse fonctionner qu'avec un dispositif d'extraction adéquat. La hotte d'extraction doit être en bon état d'entretien. Un installateur professionnel compétent doit s'assurer que la hotte fonctionne correctement en liaison avec l'appareil. Un dispositif d'extraction

insuffisant risque de ne pouvoir évacuer tous les produits de combustion de l'appareil. Une extraction excessive ou mal équilibrée risque de causer des courants d'air, qui pourraient alors gêner le bon fonctionnement de la veilleuse et des brûleurs. Laisser un espace d'au moins 47 cm (18 pouces) entre la conduite d'évacuation des fumées et l'entrée de la hotte d'aspiration.

AVERTISSEMENT
Veiller à ce que le système d'extraction ne provoque pas de rupture de tirage au niveau de l'ouverture du conduit de fumée. Une rupture de tirage empêcherait l'appareil d'évacuer correctement les produits de combustion, et entraînerait une surchauffe risquant de l'endommager de façon irréversible. Aucun dégât provoqué par une rupture de tirage ne sera couvert par la garantie. NE JAMAIS laisser quoi que ce soit obstruer les produits de combustion ou la ventilation sortant de l'appareil. NE JAMAIS mettre quoi que ce soit dans la zone du conduit de fumée, ni obstruer celui-ci de quelque manière que ce soit. Ne jamais mettre un bac récupérateur de graisse sur l'ouverture du conduit de fumée.
AVERTISSEMENT
NE JAMAIS raccorder directement la soufflante de ventilation ou la hotte au conduit de fumée de cet appareil. Le courant d'air ainsi causé dans le circuit de combustion entraînerait un mauvais fonctionnement, une perte de rendement de chauffe, des difficultés d'allumage et un risque d'extinction de la veilleuse.
AVERTISSEMENT
Le remplacement ou l'ajout d'appareils sous un système de sécurité contre les incendies préexistant pourrait demander des modifications du système. Contacter TOUJOURS un professionnel qualifié en matière d'installation, de conception et d'entretien de votre système de sécurité contre les incendies, pour vous assurer que tous les appareils situés sous un système de sécurité contre les incendies sont suffisamment protégés.

En Australie, la friteuse doit être installé conformément à l'AS/NZS 5601, la réglementation locale ou toute autre réglementation en vigueur. (révision actuelle). Le flexible de gaz (si utilisé) doit être conforme à la norme AS/NZS 1869 et être de classe B ou D et posséder un diamètre interne correct. Ce tuyau doit être le plus court possible (ne doit pas dépasser 1,2 m). Il ne doit pas être tordu, plié ni entrer en contact avec une surface chaude. Une chaine doit être installée pour éviter tout déplacement de l'appareil. Le câble de retenue ne doit pas dépasser 80 % de la longueur du flexible de gaz.

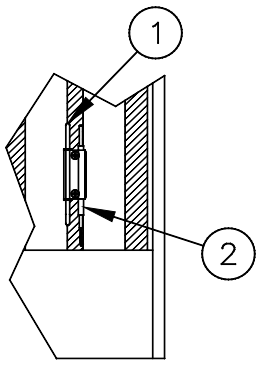
2.10 INSPECTION

Avant le remplissage et le réglage de l'appareil, effectuer les contrôles visuels ci-dessous :

- ✓ Une fois l'appareil à son emplacement définitif, vérifier qu'il est bien à l'horizontale. Un ajustement éventuel de l'horizontalité de l'appareil s'effectue de la manière décrite précédemment.

- ✓ S'assurer que la sonde et le limiteur de température sont bien fixés à leur place. Vérifier le bon serrage des vis de fixation du limiteur de température.

- ✓ Consulter le chapitre « Installation » du présent manuel pour s'assurer que toutes les étapes qu'il contient ont bien été exécutées correctement.



1) Sonde
2) Limiteur de température

2.11 RÉGLAGES

INITIAUX

Une fois votre appareil installé correctement conformément au chapitre « Installation » ci-avant, il doit être réglé pour assurer son bon fonctionnement. Ces réglages doivent obligatoirement être effectuées par un technicien compétent.

Les outils suivants sont nécessaires pour les réglages :

- Manomètre
- Thermomètre numérique (sonde de température)
- Microampèremètre continu
- Voltmètre continu

2.11.1 REMPLISSAGE DE L'APPAREIL

Le remplissage de la cuve de cuisson avant la mise en fonctionnement de l'appareil s'effectue comme indiqué ci-dessous.

ROBINET DE VIDANGE FERMÉ

2. S'assurer que le robinet de vidange est fermé.

3. Remplir la cuve d'huile ou de shortening jusqu'à ce que l'huile ou le shortening atteigne la (les) ligne(s) de remplissage. Ne jamais laisser de l'huile ou du shortening descendre en-dessous du repère MIN LEVEL (niveau min.) qui figure sur la cuve.

AVERTISSEMENT

L'huile ou le shortening doit obligatoirement recouvrir complètement les éléments chauffants en permanence quand l'appareil en est fonctionnement.

ATTENTION

Cet appareil n'est pas étudié pour la cuisson à l'eau. Ne le remplir qu'avec de l'huile ou du shortening.

AVERTISSEMENT

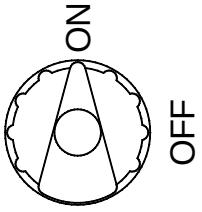
Pendant le fonctionnement, il y a une flamme nue à l'intérieur de l'appareil. Cet appareil est susceptible d'atteindre des températures très élevées risquant d'enflammer les matériaux placés à proximité. Veiller à ce qu'il n'y ait aucun élément combustible à proximité de l'appareil.

2.11.2 INSTRUCTIONS POUR L'ALLUMAGE

Le circuit d'allumage électronique ne contient rien qui s'allume à la main. L'allumage de la veilleuse est effectué et géré par le circuit électronique d'allumage. Consulter les instructions ci-dessous pour allumer l'appareil.

1. Ouvrir les robinets d'alimentation en gaz.

2. Mettre le bouton du robinet de gaz sur la position marche (ON).



3. Mettre en marche l'ordinateur.

   Presser la touche ⏻ pour mettre en marche la commande (ON).

4. Les brûleurs principaux s'allumeront et seront contrôlés par la commande.

   Remarque : Si votre appareil possède un système d'auto-nettoyage des brûleurs, les brûleurs risquent de faire du bruit immédiatement après l'allumage des brûleurs principaux lors du démarrage de l'appareil. Ce bruit lors du démarrage fait partie du fonctionnement normal du système d'auto-nettoyage des brûleurs et NE devrait PAS continuer pendant la cuisson et lorsque la machine est en veille (seulement sur modèles avec système d'auto-nettoyage des brûleurs).

AVERTISSEMENT

Ne pas entreposer ni utiliser de liquides inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil. Ne pas vaporiser d'aérosol à proximité de cet appareil lorsqu'il est en train de fonctionner. Si les crêtes des flammes sont jaunes ou si l'appareil ne fonctionne pas selon les instructions d'installation, contacter un réparateur agréé ou l'usine en se reportant à l'information figurant au dos de ce manuel.

2.11.3 RÉGLAGE DE LA VEILLEUSE

Cette procédure s'effectue avec la veilleuse allumée.

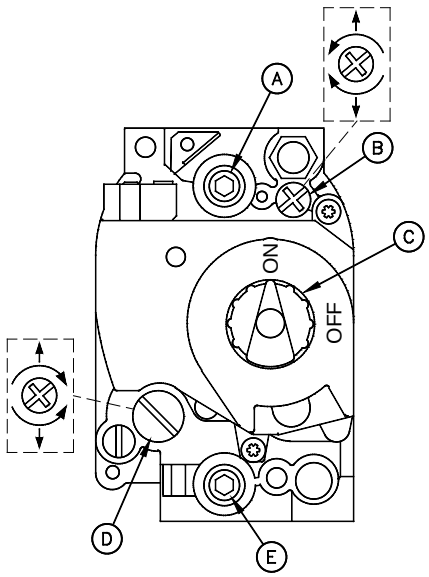
Remarque: Cette intervention nécessite un microampèremètre.

5. Brancher le microampèremètre continu entre la cosse de la sonde de flamme et le fil de la sonde. Attention à la polarité : si le microampèremètre indique une valeur négative, inverser les fils. La valeur mesurée doit obligatoirement être égale ou supérieure à 1 μA (0,15 μA pour les appareils distribués dans les pays de l'UE).

6. Régler l'intensité à sa valeur correcte en réglant la veilleuse. Exposer la vis de réglage de la veilleuse en déposant son capuchon. Pour réduire la hauteur de la veilleuse et l'intensité du courant sortant de la sonde, tourner la vis de réglage de la veilleuse dans le sens des aiguilles d'une montre. Pour augmenter la hauteur de la veilleuse et l'intensité du courant sortant de la sonde, tourner la vis de réglage de la veilleuse en sens inverse des aiguilles d'une montre.

7. Tourner la vis dans le sens nécessaire pour obtenir une valeur égale ou supérieure à 1 μA (0,15 μA pour les appareils distribués dans les pays de l'UE).

   Remarque : Attendre de 3 à 5 minutes entre chaque intervention sur la vis de réglage pour laisser les valeurs se stabiliser.



A) Prise de pression côté brûleur
B) Vis de réglage de la veilleuse
C) Bouton ON/OFF (ouvert/fermé)
D) Vis de réglage de la pression au brûleur
E) Prise de pression côté arrivée du gaz

8. Une fois la veilleuse correctement réglée, remettre en place le capuchon sur sa vis de réglage et débrancher le microampèremètre.

2.11.4 RÉGLAGE DU BRÛLEUR PRINCIPAL

Pour que les brûleurs principaux fonctionnent, le robinet d'alimentation en gaz doit être ouvert et le thermostat doit être en fonctionnement. L'interrupteur d'alimentation principal doit être en position « marche ». Les brûleurs principaux sont alimentés par la conduite d'alimentation en gaz, par l'intermédiaire d'une commande thermostatique (clapet) géré par le thermostat. Quand la température de l'eau descend en-dessous de la température de consigne, ce clapet s'ouvre.

Il est nécessaire de régler les brûleurs principaux pour qu'ils produisent une flamme optimale. On trouvera ci-dessous la méthode de réglage des brûleurs principaux.

1. S'assurer que le robinet principal d'arrivée de gaz est fermé, déposer le bouchon de prise de pression de la rampe et raccorder à sa place un manomètre de précision ayant une plage comprise entre 0 et 40 mbar (soit 40 hPa ou 16 po C.E.) graduée en intervalles de 0,2 mbar (soit 0,2 hPa ou 0,1 po).

2. Allumer tous les brûleurs principaux de l'appareil et de tous les autres appareils alimentés par la même canalisation de gaz. La pression indiquée par le manomètre ne doit pas être inférieure à la pression nécessaire à l'installation. Une baisse de pression est le signe d'une

alimentation insuffisante, entraînant un mauvais rendement des appareils en utilisation maximale.

3. La valeur indiquée par le manomètre doit être (à ± 0,2 mbar, soit 0,2 hPa ou 0,1 po C.E. près) celle indiquée sur la plaque signalétique fixée du côté intérieur de la porte de l'appareil. Si la pression est bonne, passer à l'étape 6 ; dans le cas contraire, régler la pression comme indiqué à l'étape 4.

4. Pour régler la pression, déposer le capuchon de la vis de réglage du détendeur et, à l'aide d'un tournevis plat, agir sur cette vis jusqu'à obtenir la pression correcte aux brûleurs. Pour augmenter la pression aux brûleurs, tourner la vis dans le sens des aiguilles d'une montre. Pour réduire la pression aux brûleurs, tourner la vis en sens inverse des aiguilles d'une montre.

5. Une fois la pression correcte obtenue, remettre en place le capuchon de la vis de réglage.

6. Éteindre LA TOTALITÉ des appareils, fermer le robinet principal d'alimentation en gaz de votre appareil Pitco et déposer le manomètre. Mettre de la pâte à joints sur le filetage du bouchon de la canalisation, et remettre celui-ci en place.

ATTENTION

Veiller à ne pas déranger la sonde et le limiteur de température pendant le fonctionnement ou le nettoyage de cet appareil

2.12 NETTOYAGE INITIAL

En sortie d'usine, de nombreuses pièces de votre appareil sont couvertes d'une légère couche d'huile de protection. Il est donc indispensable de nettoyer votre appareil avant son utilisation en cuisine. Ce nettoyage permettra d'éliminer l'huile et les éventuels objets étrangers qui auraient pu s'accumuler pendant son stockage et son transport. On trouvera ci-dessous la méthode de nettoyage de l'appareil.

AVERTISSEMENT

Porter des gants et des vêtements de protection pendant le nettoyage ou la vidange de l'appareil, et pendant l'évacuation de l'eau qu'il contient. L'eau est extrêmement chaude et risque de causer des blessures graves

ATTENTION

NE PAS LAISSER l'appareil sans surveillance pendant son nettoyage. Ne jamais laisser le niveau de liquide descendre en-dessous des éléments chauffants.

1. Lire le chapitre « Fonctionnement » ci-après avant le remplissage ou la mise en fonctionnement de l'appareil.

2. Les actions suivantes doivent être effectuées à l'aide d'un produit de nettoyage dégraissant vendu dans le commerce.

AVERTISSEMENT

Nettoyer à l'aide d'un produit de nettoyage vendu dans le commerce prévu pour le nettoyage et de désinfection des surfaces en contact avec les produits alimentaires. Lire les instructions et les mises en garde avant son emploi. Une attention particulier doit impérativement être portée à la concentration du produit

3. Conformément aux instructions du fabricant, nettoyer l'intérieur de la cuve et toutes les surfaces qui entrent en contact avec les aliments.

4. Une fois le nettoyage terminé, rincer soigneusement l'intérieur de la cuve à l'eau fraîche. Continuer de rincer la cuve jusqu'à ce que le produit de nettoyage ait été éliminé complètement de la cuve.

5. Éliminer toute l'eau à l'aide d'un chiffon propre et sec.

6. Répéter les actions précédentes pour nettoyer le poste où le pain et la pâte à frire se prépare ou le bac de filtrage si l'appareil en est équipé.

Si cet appareil ne peut pas être réglé correctement, contacter un réparateur agréé ou appeler l'usine au numéro qui se trouve au dos de ce manuel.

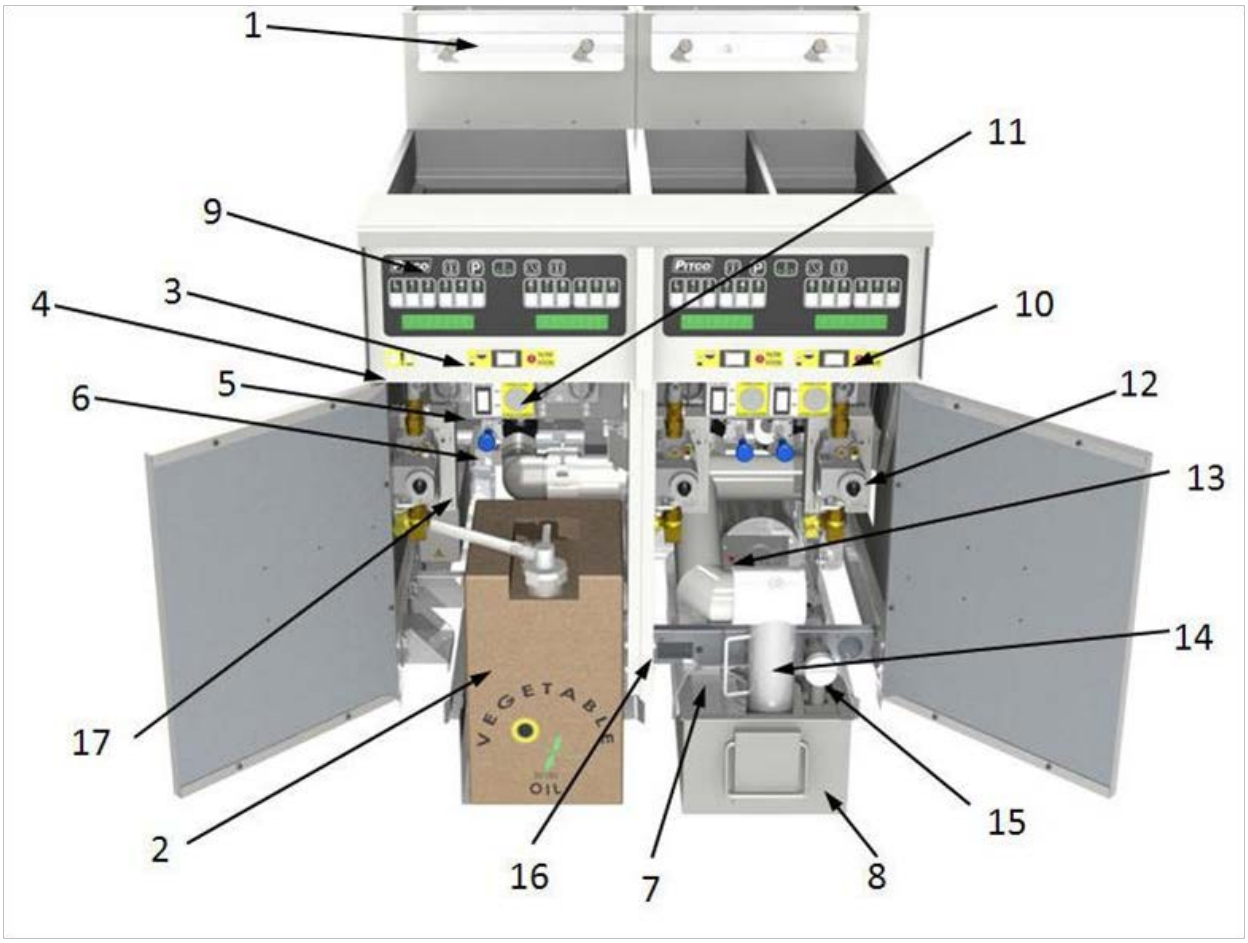
3. FONCTIONNEMENT

Un manuel d'utilisation correspondant à votre appareil doit normalement être inclus au présent manuel. Consulter le manuel en question avant la mise en fonctionnement de l'appareil.

AVERTISSEMENT
Avant d'installer la friteuse, vérifier que les dispositifs de fixation et de retenue pour éviter que la friteuse ne se renverse sont correctement installés et en bon état. Du liquide brulant risque de s'éclabousser si les dispositifs de fixation retenant la friteuse ne sont pas utilisés.

3.1 FONCTIONNALITÉS

Le schéma ci-dessous présente certains des composants fonctionnels de votre appareil. Les fonctionnalités correspondantes sont décrites plus en détail aux chapitres suivants.



3.2 FONCTIONNALITÉS DE BASE

1**. Support de panier :** Maintient les paniers à friture pendant l'agitation, ou entre les cuissons. Se dépose pour faciliter le nettoyage.

2. **Récipient d'huile d'appoint pour la cuve de friteuse :** Non fourni par Pitco, assure le stockage d'huile de cuisson fraîche dans la friteuse.

3. **Contacteur d'appoint d'huile (**EN OPTION) : Permet l'appoint d'huile dans la cuve de la friteuse.

4. **Voyant d'état (JAUNE) du bac-citerne :** Indique que le bac-citerne est presque vide.

5. **Interrupteur de retour au filtre :** Gère la vanne de retour de la cuve de la friteuse, et démarre la pompe du filtre pour filtrer les cuves ou les remplir.

6. **Tirette de vidange (bleue) :** Tirer pour vidanger la cuve de la friteuse. Pousser pour fermer le clapet de vidange.

7. **Couvercle du boîtier de filtre :** Ouverture coulissante facile.

8. **Boîtier de filtre** : Sert à contenir l'huile pendant le nettoyage et le filtrage de la cuve de la friteuse. Renferme le dispositif et le tube d'aspiration du filtre.

9. **Ordinateur de cuisson** : Gère la température de la cuve de la friteuse et assure le suivi des durées de cuisson.

10. **Voyant « Filter Soon »** (Filtrer bientôt) **(ROUGE) :** S'allume, en fonction des charges de cuisson, pour indiquer la nécessité de filtrage d'une cuve de friteuse

11. **Sélecteur du compteur de cycles de cuisson** : Sert à établir la périodicité des filtrages.

12. **Robinet de gaz** : Pour fermer le gaz par sécurité en fin de la journée.

13. **Bouton de réarmement après surchauffe du moteur de filtrage (ROUGE)** : Appuyer pour réarmer. VOIR AVERTISSEMENT CI-DESSOUS.

14. **Orifice de vidange :** Bascule vers l'extérieur pour la vidange de la graisse végétale (shortening).

15. **Crépine de la pompe :** Empêche la pompe d'être obstruée par des débris en cas de rupture du filtre papier ou de mauvaise installation de celui-ci.

16. **Disjoncteur du filtre de la pompe :** Protège le moteur de la pompe contre les surcharges. VOIR AVERTISSEMENT CI-DESSOUS.

17. **Bouton de réarmement du limiteur de température de la cuve de la friteuse** (représenté page 37) : Appuyer pour réarmer.

AVERTISSEMENT

Le réarmement du disjoncteur de la pompe de filtrage (article 16), ou de la protection anti-surchauffe du moteur de filtrage (article 13) risque de causer un écoulement d'huile chaude imprévu, si l'interrupteur de remplissage ou le clapet du flexible de vidange (le cas échéant) a été laisse en position ouverte. Toujours vérifier que l'interrupteurs de retour au filtre (article 5), ou les clapets des tuyaux de vidange (le cas échéant) sont fermés avant tout réarmement du disjoncteur ou du dispositif de protection thermique.

3.3 REMPLISSAGE DE LA CUVE DE LA FRITEUSE

N'utiliser dans cet appareil que de la graisse végétale (shortening) qui est liquide à la température ambiante.

ATTENTION

Cet appareil n'est pas étudié pour la cuisson à l'eau. N'y mettre que de l'huile ou de la graisse végétale (shortening).

AVERTISSEMENT

Cet appareil n'est pas prévu pour la cuisson à la graisse végétale (shortening) solide. L'emploi de graisse végétale (shortening) solide entraîne l'obstruction du filtre et des canalisations d'huile, ainsi qu'une réparation nécessitant une intervention par des techniciens d'entretien professionnels.

3.4 REMPLISSAGE DU RÉSERVOIR AVEC LE SHORTENING (GRAISSE VÉGÉTALE) LIQUIDE

Pour remplir le réservoir de graisse végétale (shortening) liquide, procéder comme suit.

CAPACITÉ DE LA CUVE DE LA FRITEUSE EN HUILE : SSHLV14 = 13,6 kg (30 lb)
SSHLV14T = 6,8 kg (17 lb)

L'emploi d'huile de friture de haute qualité est préconisée, pour lui assurer la plus grande longévité possible.

Vérifier que l'intérieur du réservoir est propre, sans débris.
Rincer le réservoir et la canalisation d'évacuation à l'aide d'une petite quantité d'huile de cuisson propre.
S'assurer que le clapet de vidange est fermé.
Remplir le réservoir jusqu'au repère « MIN ». En chauffant, l'huile se dilate et atteint le trait « OIL LEVEL » (niveau d'huile).
Une fois l'huile de cuisson à sa température de fonctionnement, ajouter de l'huile à la demande dans la (les) cuve(s) de la friteuse pour arriver au niveau de fonctionnement désiré.

AVERTISSEMENT

LE SYSTÈME D'APPOINT À BOUTON-POUSSOIR N'EST PAS DESTINÉ AU REMPLISSAGE DES CUVES DE LA FRITEUSE.

AVERTISSEMENT

Remplacer du shortening (graisse végétale) qui fumerait ou mousserait pendant la cuisson. Le point d'éclair d'un vieux shortening est diminué, et celui-ci a tendance à l'effervescence. L'emploi d'un shortening trop vieux risque de créer un danger.

AVERTISSEMENT

Ne pas trop remplir les paniers de friture, ni laisser le niveau d'huile dépasser le repère « MAX » pendant la cuisson. Un produit mouillé, ou trop d'huile dans la cuve de la friteuse, peuvent entraîner une effervescence et faire déborder la cuve. Un débordement peut causer des dangers comme des brûlures ou des sols glissants.

ATTENTION

Cet appareil n'est pas étudié pour la cuisson à l'eau. L'emploi d'une friteuse comme bain-marie pour réchauffer des aliments entraînerait des dégâts graves à la celle-ci.

AVERTISSEMENT

Les tubes de chauffage doivent obligatoirement être complètement recouverts par l'huile en permanence quand l'appareil est en fonctionnement.

4. DÉMARRAGE DE L'APPAREIL

Le démarrage de l'appareil avant sa mise en fonctionnement s'effectue comme indiqué ci-dessous.

1. S'assurer que le robinet de vidange est fermé.

2. Remplir la cuve d'huile ou de shortening (voir chapitre 3.3 « Remplissage de la cuve »)

3. Allumer l'appareil (voir « Instructions pour l'allumage »).
4. Mettre en marche le régulateur. Presser la touche pour mettre en marche le régulateur.

   Remarque : Si votre appareil possède un système d'auto-nettoyage des brûleurs, les brûleurs risquent de faire du bruit immédiatement après l'allumage des brûleurs principaux lors du démarrage de l'appareil. Ce bruit lors du démarrage fait partie du fonctionnement normal du système d'auto-nettoyage des brûleurs et NE devrait PAS continuer pendant la cuisson et lorsque la machine est en veille (seulement sur modèles avec système d'auto-nettoyage des brûleurs

5. L'appareil est à présent allumé et l'huile/le shortening dans la cuve est en train de chauffer.

AVERTISSEMENT
NE JAMAIS faire fonctionner l'appareil avec une cuve vide. Ceci entraînera l'annulation de la garantie.

AVERTISSEMENT
NE JAMAIS laisser de l'huile ou le shortening descendre en-dessous du repère de remplissage minimum. Faire fonctionner la cuve à sec la rendra extrêmement chaude et réduira sa durée de vie et entraînera l'annulation de la garantie.

AVERTISSEMENT
NE JAMAIS laisser le nivau d'huile descendre en-dessous du repère de remplissage minimum. Faire fonctionner les éléments chauffants à sec les rendra extrêmement chauds et réduira leur durée de vie et entraînera l'annulation de la garantie.

TEMPÉRATURE DE L'HUILE

Maintenir la température de l'huile de la friteuse à 190°C (374°F) maximum. Toute température supérieure détruira l'huile et les aliments ne cuiront pas plus vite. Entre 205°C (401°F) et 210°C (410°F), la durée de vie utile de l'huile est trois fois moindre que si vous la chauffer à 190°C (374°F). De plus, toute décomposition accélérée fera que l'huile se mettra à fumer même si vous baissez à nouveau la température à 190°C (374°F). Il n'y a aucun avantage à faire fonctionner la friteuse à de hautes températures, cela coute de l'argent et entraîne un risque supplémentaire d'incendie.

TEMPERATURE DELL'OLIO

Mantenere la temperatura dell'olio nella friggitrice fino a un massimo di 190°C. Temperature maggiori causano un rapido degrado dell'olio, senza tuttavia eseguire una cottura più rapida. Da 205°C a 210°C la durata dell'olio è inferiore di un terzo rispetto a quella a 190°C. Inoltre, l'accresciuta decomposizione comporta una forte emissione di fumo, anche se la temperatura viene riportata di nuovo a 190°C. Le alte temperature non prevedono vantaggi, sono antieconomiche e aumentano il rischio d'incendio.

ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΛΑΔΙΟΥ

Διατηρείτε τη θερμοκρασία λαδιού στη φριτέζα μέχρι 190 βαθμούς Κελσίου. Υψηλότερες θερμοκρασίες θα αλλάξουν τη σύνθεση του λαδιού πολύ σύντομα και δεν ψήνετε γρηγορότερα. Η δυναμικότητα του λαδιού στους 205-210 βαθμούς Κελσίου είναι μόνο το ένα τρίτο της δυναμικότητάς του στους 190 βαθμούς Κελσίου. Επιπλέον η αυξημένη αποσύνθεση του λαδιού, σε θερμοκρασίες πάνω από 190 βαθμούς Κελσίου, κάνει το λάδι να καπνίζει άσχημα κι αν ακόμη κατεβάσετε τη θερμοκρασία κατόπιν πάλι στους 190 βαθμούς Κελσίου. Οι υψηλές θερμοκρασίες δε σας παρέχουν κανένα πλεονέκτημα, σας κοστίζει περισσότερα χρήματα και αυξάνουν τον κίνδυνο πυρκαγιάς.

4.1 CUISSON

Pour assurer la bonne cuisson de vos aliments dans cet appareil, suivre les instructions, qui sont fournies par le fabriquant des produits alimentaires, pour la préparation. Lorsque l'appareil ne fonctionne pas, l'huile ou le shortening devrait refroidir et être couvert afin d'éviter toute contamination.

AVERTISSEMENT

Faire fonctionner les éléments chauffants à sec les rendra extrêmement chauds et réduira leur durée de vie et entraînera l'annulation de la garantie..

4.2 CONSEILS DE CUISSON

- ✓ Suivre toujours les instructions du fabriquant des produits alimentaires.
- ✓ Baisser la température de l'huile, plus le temps de cuisson est long, meilleure est l'absorption des matières grasses.
- ✓ NE JAMAIS trop remplir les paniers de la friteuse. Trop remplir aura pour résultat un produit à la fois mou et gras.
- ✓ Lorsque vous retirez les paniers de la cuve de cuisson, secouez-les doucement pour retirer l'excès d'huile.
- ✓ Ne jamais laisser un panier au-dessus de la friteuse. La chaleur provenant de la cuve de cuisson continuera la cuisson des aliments.

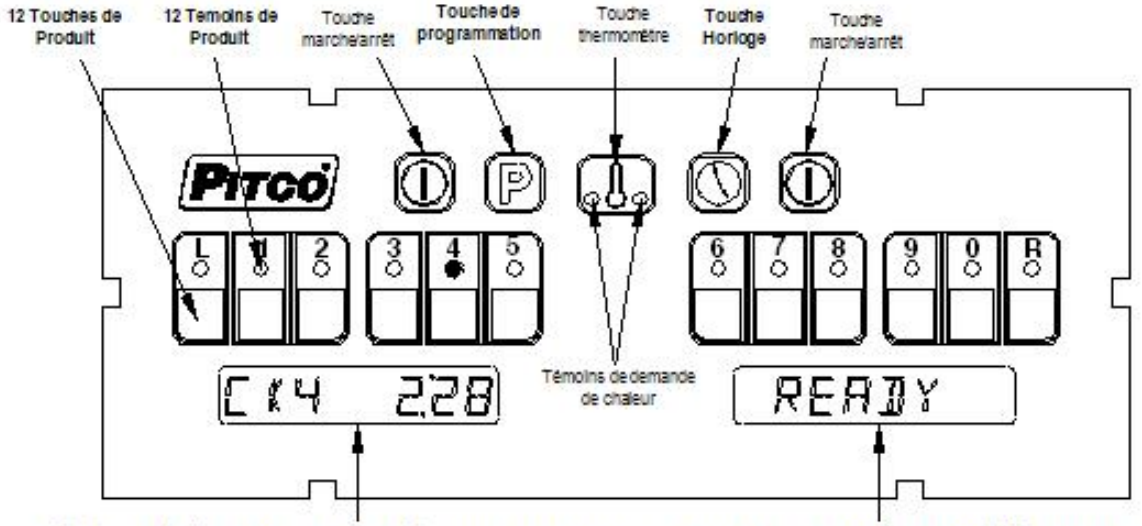
Temps de cuisson typiques des frites

Épaisseur des frites	177C (350F)	182C (360F)	188C (370F)
Fines	2:45	2:30	2:15
Moyennes	3:45	3:30	3:15
Épaisses	4:15	4:00	3:45

Tableau fourni pour référence uniquement. Consulter les indications du fabricant du produit pour déterminer la température et la durée de cuisson exactes.

- ✓ La qualité de l'huile ou du shortening peut affecter la qualité des produits. Éviter que le sel et l'eau n'entrent en contact avec l'huile ou le shortening, pour pouvoir les conserver. La filtration de l'huile ou du shortening retire les miettes de l'huile ce qui permet aussi de la garder plus longtemps.

5. FONCTIONNEMENT DE L'ORDINATEUR (RÉGULATEUR)



Les fenêtres d'affichages indiquent le fonctionnement en cours. Dans ce texte, tout message s'affichant dans la fenêtre gauche uniquement apparaitra comme [CK4 2:28]. Lorsque les fenêtres gauche et droite doivent être prises en comptensemble, ce texte apparaitra comme [CK4 2:28] [READY] (prêt).

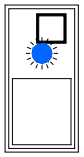
5.1 MISE EN FONCTIONNEMENT DE L'APPAREIL:

Quand l'appareil est branché, l'afficheur indique [OFF] (arrêt). Appuyer sur la touche [I/O]. Les afficheurs affichent l'un des affichages normaux : [HEATING] (chauffe); [MELTING] (fusion) [SOLID]/[LIQUID] (solide/liquide) ou [READY] (prêt). Certains messages peuvent s'afficher dans les afficheurs de gauche et de droite. Attendre que l'appareil ait atteint sa température et que [READY] s'affiche avant de commencer la cuisson.

5.2 ARRÊT DE L'APPAREIL :

Appuyer sur la touche [I/O]. L'afficheur affiche temporairement le numéro de la version logicielle, puis [OFF][OFF]. *Utiliser la touche [I/O] gauche pour la cuve gauche et la touche [I/O] droite pour la cuve droite des cuves doubles 60126802. Dans le cas d'un régulateur à une seule cuve, l'une ou l'autre des touches peut être utilisée.*

5.3 LANCEMENT DE LA CUISSON



Quand les afficheurs indiquent [READY], l'appareil a atteint sa température programmée et est prêt à la cuisson. Appuyer sur la touche de produit désirée et mettre le produit dans la cuve. Le voyant situé au-dessus de la touche de produit clignote pour indiquer que le minuteur de cuisson est en fonctionnement. Dans l'exemple ci-dessus, le produit 4 est en train de cuire, et il lui reste 2 minutes 28 secondes de cuisson. L'afficheur de droite indique [READY], car aucun minuteur de cuisson n'est en fonctionnement.

Plusieurs cuissons peuvent avoir lieu en même temps. Pendant des cuissons multiples, les afficheurs indiquent toujours la durée de cuisson restante la plus courte. Les voyants de cuissons plus longues clignotent plus lentement. Pour contrôler la durée de cuisson de ces touches, appuyer brièvement sur la touche de produit.

5.4 ANNULATION D'UNE CUISSON :

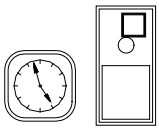
Pour annuler une cuisson en cours, appuyer sur la touche de produit et maintenir l'appui. Si aucune autre cuisson n'est en cours, les afficheurs reviennent à l'affichage [READY].

5.5 VISUALISATION ET RÉGLAGE DES TEMPÉRATURES :

Pour visualiser la température effective dans une cuve, appuyer sur la touche thermomètre. L'afficheur indique [ACT nnnF] ou [ACT nnnC], où « nnn » est la température dans la cuve de la friteuse. Après un délai, l'afficheur indique à nouveau [READY], [MELT] ou [HEATING] si aucune autre cuisson n'est en cours, ou [CKn mm:ss] s'il y a des cuissons en cours.

Pour visualiser la température programmée, appuyer deux fois sur la touche thermomètre. L'afficheur indique [SET nnnF] ou[SET nnnC], où « nnn » est la température programmée pour la cuve. Après un délai, l'afficheur indique à nouveau [READY], [MELT] ou [HEATING] si aucune autre cuisson n'est en cours, ou [CKn mm:ss] s'il y a des cuissons en cours.

5.6 VISUALISATION DES DURÉES PROGRAMMÉES DE CUISSON, D'AGITATION ET DE GARDE :



Pour visualiser les durées programmées d'une touche de produit, appuyer sur la touche [horloge] puis sur la touche de produit désirée.

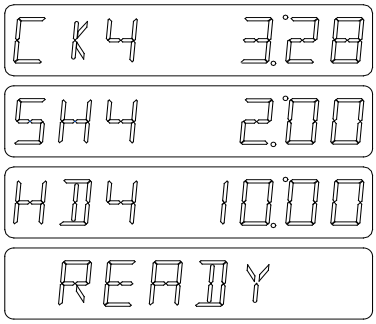
L'afficheur indique [CKn mm:ss] (cuisson), suivi par [SHn mm:ss] (agitation) puis par [HDn mm:ss] (garde), avec « n » étant le numéro de la touche, et « mm:ss » les durées programmées. Après un délai, l'afficheur indique à nouveau [READY], [MELT] ou [HEATING] si aucune autre cuisson n'est en cours, ou [CKn mm:ss] s'il y a des cuissons en cours.

Afficheurs représentatifs, en prenant la touche 4 à titre d'exemple :
la touche 4 est programmée pour une durée de cuisson de 3 minutes 28 secondes.

La touche 4 est programmée pour une alarme d'agitation 2 minutes 00 secondes <u>avant la fin de la cuisson.</u>

La durée de garde de la touche 4 est programmée pour 10:00 minutes.

Après quelques instants, l'afficheur indique à nouveau [READY].



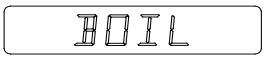
5.7 NETTOYAGE À L'EAU BOUILLANTE :

L'entretien normal d'une friteuse nécessite un nettoyage régulier de la cuve. Ce processus implique la vidange de la cuve et son remplissage avec de l'eau. Après avoir ajouté un produit de nettoyage, l'appareil est mis en mode « nettoyage par ébullition » selon l'une des méthodes ci-dessous :

5.7.1 MISE EN ÉBULLITION AUTOMATIQUE (DÉTECTION DE L'EAU) :

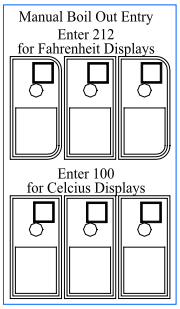
Après avoir rempli d'eau une cuve vide, mettre l'appareil en fonctionnement. Les tubes font chauffer l'eau contenue dans la cuve. La détection d'eau, causé par le non-dépassement de sa température d'ébullition, est automatique. 100 °C (212 °F). Au bout d'un certain temps à cette température, les afficheurs indiquent :

<u>Le chauffage est désactivé jusqu'à ce que l'utilisateur réponde à cette sollicitation.</u> Pour répondre « OUI » à la sollicitation d'ébullition, appuyer sur la touche [0]. Après un appui, l'afficheur indique :



Le circuit de chauffage maintient la température de la cuve à 85 °C (185 °F) tant que la commande reste activée. Pour sortir du mode ébullition, la commande doit être désactivée.
Avertissement : L'appui sur un autre touche à la sollicitation [PRESS 0] [TO BOIL] est considéré par le système comme une réponse **<u>négative</u>**. <u>Dans un tel cas, le système chauffe la cuve comme si elle contenait de l'huile.</u> Avec de l'eau, cela a pour effet une ébullition. Ceci entraîne de grosses bulles dans l'eau, et un danger de brûlures aux personnes qui effectuent le nettoyage par la vapeur ainsi dégagée.

5.7.2 SÉLECTION MANUELLE DU MODE ÉBULLITION :

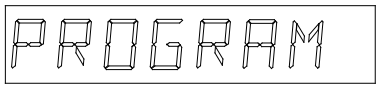


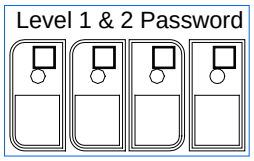
Après avoir rempli d'eau une cuve vide, mettre l'appareil en fonctionnement.
Appuyer sur la touche thermomètre et saisir la séquence [2], [1], [2*]. Si le système est programmé pour afficher les températures en degrés Celsius, appuyer sur [1], [0], [0] pour sélectionner manuellement le mode ébullition.* L'afficheur indique [BOIL], ce qui signifie que le mode ébullition a bien été sélectionné.
Pour sortir du mode ébullition, la commande doit être désactivée.

5.8 ACCÈS AU NIVEAU 1 DE PROGRAMMATION (POUR RESPONSABLE DE L'ÉTABLISSEMENT) :

Remarque : Le paramétrage par défaut en sortie d'usine pour cette commande ne nécessite pas la saisie d'un mot de passe utilisateur. Toutefois, le mot de passe utilisateur pourra avoir été activé ou modifié (voir le paragraphe 4.12 « Accès au niveau 2 de programmation » (pour le responsable de l'établissement). Ce texte considère que le mot de passe utilisateur est désactivé. La saisie d'un mot de passe NON obligatoire n'a pas d'effet sur le processus de programmation.

Quand aucun minuteur de cuisson n'est en service, les afficheurs affichent l'une des indications suivantes : [HEATING], [MELT] [LIQUID (ou SOLID)] ou [READY].
Appuyer sur la touche de programmation [P]. L'afficheur gauche indique [PROGRAM]. L'afficheur droit est vide.
Saisir le mot de passe 6684 en se servant des touches de produit comme pavé numérique.
L'afficheur continue d'indiquer [PROGRAM].
Continuer avec le présent paragraphe ou passer au paragraphe 3.





5.9 RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE DE CUISSON

Appuyer sur la touche « P », puis appuyer sur la touche thermomètre une fois pour une cuve unique (cuve de gauche dans le cas d'une friteuse à deux cuves) ou deux fois pour la cuve de droite dans le cas d'une friteuse à deux cuves.

L'afficheur indique [SET xxxF] [TEMP] ou [SET xxxC] [TEMP], où « xxx » est la température programmée. À l'aide des touches de produit comme touches numériques, saisir la valeur désirée.
Appuyer sur la touche [P] pour enregistrer la valeur choisie. L'indication [PROGRAM] réapparaît sur l'afficheur. Pour sortir, rappuyer sur [P], ou continuer.

5.10 CHANGEMENT DES ALARMES DES TOUCHES DE PRODUITS (cuisson, agitation, garde et pré-alarme de garde) :

Pour chaque touche de produit, le réglage des délais des alarmes de cuisson, d'agitation, de garde et de pré-alarme de garde est expliqué au présent paragraphe. Avec l'afficheur indiquant [PROGRAM], continuer avec le paragraphe ci-dessous pour chaque touche de produit à modifier.

5.10.1 DURÉE DE CUISSON

La durée de cuisson est réglable pour chaque touche de produit. Pour désactiver une touche de produit, saisir zéro comme durée de cuisson.
Appuyer sur la touche [horloge]. L'afficheur indique [SELECT] [PRODUCT] (sélectionner le produit). Appuyer sur la touche de produit désirée pour changer.
L'afficheur indique maintenant [nCK mm:ss] [TIME], où « n » est le numéro de touche, « CK » signifie « cuisson » et « mm:ss » indique les minutes et les secondes. À l'aide des touches de produit comme touches numériques, saisir la valeur désirée. Appuyer sur la touche [horloge] pour enregistrer la durée de cuisson et continuer le réglage de cette touche de produit.

5.10.2 ALARME D'AGITATION

L'alarme d'agitation est une alarme qui retentit pendant la cuisson pour rappeler aux utilisateurs de secouer le panier. L'alarme d'agitation est inactive par défaut, avec une valeur par défaut de zéro. Pour utiliser l'alarme d'agitation, la valeur de temps doit être non nulle, et doit être inférieure à la durée de cuisson.
L'afficheur indique [nSH mm:ss] [TIME], où « n » est le numéro de touche, « SH » signifie « agitation » et « mm:ss » indique les minutes et les secondes. À l'aide des touches de produit comme touches numériques, saisir la valeur désirée. Appuyer sur la touche [horloge] pour enregistrer l'alarme d'agitation et continuer le réglage de cette touche de produit.

***Remarque** : Durée de cuisson moins alarme d'agitation affichée = valeur d'alarme d'agitation à saisir; exemple : durée de cuisson : 3 minutes, avec une alarme d'agitation 2 minutes avant la fin, la valeur à saisir est donc 1 minute.*

5.10.3 DURÉE DE GARDE

Les produits cuits peuvent rester dans un bac de stockage pendant une période donnée. Ce minuteur déclenche une alarme indiquant aux utilisateurs de rebuter des produits trop vieux et de lancer une nouvelle cuisson. La durée de garde est inactive par défaut, avec une valeur par défaut de zéro.
L'afficheur indique [nSH mm:ss] [TIME], où « n » est le numéro de touche, « HD » signifie « garde » et « mm:ss » indique les minutes et les secondes.
À l'aide des touches de produit comme touches numériques, saisir la valeur désirée. Appuyer sur la touche [horloge] pour enregistrer la durée de garde et continuer le réglage de cette touche de produit.

5.10.4 PRÉ-ALARME DE GARDE

La pré-alarme de garde est un minuteur servant à prévenir les utilisateurs que la durée de garde est sur le point de s'achever. Pour utiliser la pré-alarme de garde, la valeur de temps doit être non nulle, et doit être inférieure à la durée de garde. La pré-alarme de garde est inactive par défaut, avec une valeur par défaut de zéro.
L'afficheur indique [nSH mm:ss] [TIME], où « n » est le numéro de touche, « PA » signifie « pré-alarme » et « mm:ss » indique les minutes et les secondes.
À l'aide des touches de produit comme touches numériques, saisir la valeur désirée.

Appuyer sur la touche [horloge] pour enregistrer la pré-alarme de garde et continuer le réglage de cette touche de produit. ***Remarque** : La valeur saisie pour la pré-alarme de garde correspond à la durée de garde moins la pré-alarme. Exemple : durée de garde : 15 minutes, avec une durée de pré-alarme de 5 minutes, la valeur à saisir est 10 minutes.*
L'afficheur revient à [SELECT] [TIME]. Répéter les étapes à partir de l'alinéa 1 pour changer d'autres touches de produits, *ou continuer*.

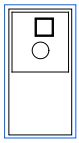
5.11 SORTIE DU 1er NIVEAU DE PROGRAMMATION :

L'afficheur indique [SELECT] [TIME]. Continuer de faire des changements, ou sortir en procédant comme suit.

Appuyer sur la touche [P].
L'afficheur indique [PROGRAM].
Pour sortir du 1er niveau de programmation, appuyer à nouveau sur la touche [P].
L'afficheur indique [HEATING], [MELT] [LIQUID (ou SOLID)] ou [READY].

5.12 ACCÈS AU 2e NIVEAU DE PROGRAMMATION (POUR LE RESPONSABLE DE L'ÉTABLISSEMENT)

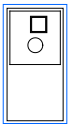
L'afficheur doit indiquer [PROGRAM] (voir le paragraphe 4.8 « Accès au 1er niveau de programmation » (pour responsable de magasin) pour pouvoir changer ces options.



À l'appui sur la touche de produit [0], l'afficheur indique [SELECT] [OPTIONS]. Les voyants au-dessus des touches de produits s'allument pour représenter les options qui peuvent être modifiées. La touche de produit [0] permet d'activer/désactiver les options énumérées ci-dessous, ou de faire défiler les choix dans l'afficheur. Une fois la valeur appropriée affichée, appuyer sur la touche [P] pour enregistrer le choix. L'afficheur indique à nouveau [PROGRAM] pour permettre la sélection d'une autre option.

5.13 AFFICHAGE EN DEGRÉS CELSIUS OU FAHRENHEIT :

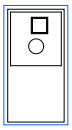
Le régulateur indiquera les températures en degrés Celsius ou Fahrenheit. La valeur par défaut est en °F. Avec [PROGRAM] indiqué par l'afficheur, appuyer sur la touche de produit [0].



L'afficheur indique [SELECT] [OPTIONS].
Un appui sur la touche de produit 1 cause l'affichage de [DEGREE n] [F OR C], où « n » est le choix sélectionné.
Faire défiler les choix (F ou C) à l'aide de la touche de produit [0]. Appuyer sur la touche [P] pour enregistrer le choix.
L'afficheur indique [PROGRAM].

5.14 CHANGEMENT, OU OBLIGATION, DE MOT DE PASSE?

En sortie d'usine, aucun mot de passe n'est nécessaire pour accéder au 1er ou au 2e niveau de programmation. Ce paragraphe indique comment activer ou changer le mot de passe.

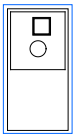


Avec [PROGRAM] indiqué par l'afficheur, appuyer sur la touche de produit [0].
L'afficheur indique [SELECT] [OPTIONS] (sélectionner les options).
Après un appui sur la touche de produit 2, l'afficheur indique [SET PASS] [NEW PASS].
Faire défiler les choix [NO PASS] ou [PASS REQ] (Pas de mot de passe) ou (Mot de passe obligatoire) à l'aide de la touche de produit [0]. Appuyer sur la touche [P] pour enregistrer le choix.
Si c'est [NO PASS] qui est sélectionné, l'afficheur indique à nouveau [PROGRAM].
Si c'est [PASS REQ] (Mot de passe obligatoire) qui est sélectionné, l'afficheur indique [PASSnnnn] [NEW PASS] pour demander le nouveau mot de passe. La valeur affichée « nnnn » est le mot de passe en cours. À l'aide des touches de produit comme touches numériques, saisir le mot de passe. Appuyer sur la touche [P] pour enregistrer le choix.
L'afficheur indique [PROGRAM].

Remarque : Le mot de passe par défaut (6684) sera toujours bon, même si un mot de passe différent est sélectionné selon la méthode ci-dessus.

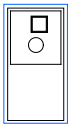
5.15 VOLUME ET TONALITÉ DU SIGNAL SONORE :

Ce paragraphe explique comment modifier le volume et la tonalité du signal sonore de l'alarme. Le volume est réglable sur 1, 2 et 3, 3 étant le niveau sonore le plus fort.



Avec [PROGRAM] indiqué par l'afficheur, appuyer sur la touche de produit [0].
L'afficheur indique [SELECT] [OPTIONS] (sélectionner les options). Après un appui sur la touche de produit 3, l'afficheur indique [VOLUME n] [BEEPER]. Faire défiler les choix (n= 1, 2, 3, ou T) à l'aide de la touche de produit [0]. Le volume du signal sonore change avec chaque sélection.
Un appui sur « T » cause l'affichage de [TONE n] [BEEPER]. Faire défiler les choix (n= 1, 2, 3) à l'aide de la touche de produit [0]. La tonalité du signal sonore change avec chaque sélection.
Appuyer sur la touche [P] pour enregistrer le choix. L'afficheur indique [PROGRAM].

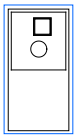
5.16 SÉLECTION DE LA LANGUE D'AFFICHAGE :



Avec [PROGRAM] indiqué par l'afficheur, appuyer sur la touche de produit [0].
L'afficheur indique [SELECT] [OPTIONS].
Après un appui sur la touche de produit 4, l'afficheur indique[ENGLISH] [LANGUAGE].
Faire défiler les choix (ENGLISH, ESPANOL, FRANCAIS, DEUTSCH, HOLLAND) à l'aide de la touche de produit [0].
Appuyer sur la touche [P] pour enregistrer le choix. L'afficheur indique [PROGRAM].

5.17 TYPE DE CYCLE DE FONTE :

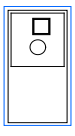
Ce réglage permet le choix du cycle de fonte, ou la désactivation de l'exigence d'un cycle de fusion au démarrage à froid de l'appareil.



Avec [PROGRAM] indiqué par l'afficheur, appuyer sur la touche de produit [0].
L'afficheur indique [SELECT] [OPTIONS] (sélectionner les options).
Après un appui sur la touche de produit 5, l'afficheur indique [LIQUID], qui est le réglage par défaut.
Faire défiler les choix « liquid », « solid », « no melt » (liquide, solide, pas de fusion) à l'aide de la touche de produit [0].
Appuyer sur la touche [P] pour enregistrer le choix. L'afficheur indique à nouveau [PROGRAM].

5.18 VALEUR DE RÉCUPÉRATION :

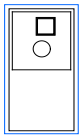
Le régulateur de l'appareil conserve en mémoire les durées de chauffe. Un appareil fonctionnant mal aura des durées de récupération affichées plus longues. Cette fonctionnalité n'a pas de sélection, elle se contente d'afficher les valeurs des durées de récupération.



Avec [PROGRAM] indiqué par l'afficheur, appuyer sur la touche de produit [0].
L'afficheur indique [SELECT] [OPTIONS].
Après un appui sur la touche de produit 6; l'afficheur indique [RECOVERY] [TEST].
Appuyer sur la touche de produit [0]. L'afficheur indique

[FnnnLyyy], où « nnn » est la valeur de récupération en sortie d'usine, et « yyy » est la plus récente valeur de récupération de chauffe.
Après avoir noté ces valeurs, appuyer sur la touche [P]. L'afficheur indique à nouveau [PROGRAM].

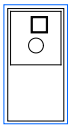
5.19 RÉGULATION OU MINUTEUR : (CÔTÉ GAUCHE, CUVE SIMPLE OU DOUBLE)



Avec [PROGRAM] indiqué par l'afficheur, appuyer sur la touche de produit [0].
L'afficheur indique [SELECT] [OPTIONS].
Après un appui sur la touche de produit 7, l'afficheur indique [CONTROL].
Faire défiler les choix « Control », « Timer » (régulation, minuteur) à l'aide de la touche de produit [0].
Appuyer sur la touche [P] pour enregistrer le choix. L'afficheur indique [PROGRAM].

Remarque : Si c'est la minuterie qui est sélectionnée, les sorties de régulation de chauffage sont désactivées, seules les fonctions de minuterie étant alors actives. Ne pas effectuer cette sélection sur les friteuses modèles SSHLV.

5.20 RÉGULATION OU MINUTEUR : (À DROITE DANS LE CAS D'UNE CUVE DOUBLE)



Remarque : Cette touche est sans effet dans le cas d'une cuve unique.
Avec [PROGRAM] indiqué par l'afficheur, appuyer sur la touche de produit [0].
L'afficheur indique [SELECT] [OPTIONS].
Après un appui sur la touche de produit 8, l'afficheur indique [CONTROL].
Faire défiler les choix « Control », « Timer » (régulation, minuteur) à l'aide de la touche de produit [0].
Appuyer sur la touche [P] pour enregistrer le choix. L'afficheur indique [PROGRAM].
Remarque : Si c'est la minuterie qui est sélectionnée, les sorties de régulation de chauffe sont désactivées, seules les fonctions de minuterie étant alors actives. Ne pas faire cette sélection sur les friteuses modèles Solstice.

5.21 AUTRE AFFICHAGES :

[PROBE OP] [OPEN] (sonde hors circuit)
Tous les modèles Pitco disposent d'une fonction détection de sonde hors circuit. Si une sonde est détectée hors circuit, les activités normales de chauffage et de cuisson sont suspendues.
[HIGH TMP] [HIGH TMP]
Cet afficheur prévient les utilisateurs que la température de la cuve a dépassé la température de consigne de 22 °C (40 °F), ou a dépassé la valeur maximale de 210 °C (410 °F). Cet afficheur n'indique pas l'état du contacteur mécanique du limiteur de température.
[DRAINING] [TURN OFF] (fermer vidange)
Ce message indique que le clapet de vidange a été ouvert; le régulateur considère que la cuve est vide. Les activités normales de régulation du chauffage sont suspendues. Pour restaurer le fonctionnement normal, fermer le clapet de vidange. L'afficheur indique [TURN OFF] [TURN OFF].
Arrêter le régulateur et remplir la cuve. Continuer avec le fonctionnement normal (voir le paragraphe 4.6).
[HEAT] [FAILURE] OU [IGNITION] [FAILURE]
Ce message indique que le circuit de chauffage ne répond pas. En règle générale, cela signifie que le limiteur de température s'est déclenché et qu'il faut donc le réarmer. Dans le cas des appareils à gaz, ce message s'affiche si la veilleuse ne s'allume pas, ou si le module d'allumage détecte qu'elle est marginale.
[SYSTEM] [FAILURE]

Ce message indique une sonde en court-circuit. Si une sonde est détectée en court-circuit, les activités normales de chauffage et de cuisson sont suspendues.

5.22 ARRÊT DE L'ORDINATEUR

Pour arrêter la friteuse, appuyer sur le bouton de l'ordinateur et maintenir l'appui. Voir les instructions complètes pour l'arrêt de l'appareil au paragraphe 6.5.

5.23 FONCTIONNEMENT DU FLEXIBLE DE RINÇAGE (LE CAS ÉCHÉANT)

La cuve de la friteuse peut être rincée à l'aide du flexible de rinçage du filtre (le cas échéant). Pour utiliser le flexible de rinçage du filtre, procéder comme suit.

1. Arrêter l'appareil.
2. Actionner la tirette bleue de vidange vers le bas pour vidanger l'huile ou le shortening (graisse végétale) de la cuve de la friteuse dans le boîtier de filtre.
3. Brancher le flexible de rinçage du filtre au raccord rapide.
4. Diriger la buse de sortie du flexible dans la cuve de la friteuse.
5. Tirer sur la poignée jaune pour mettre la pompe en fonctionnement et faire circuler l'huile/ le shortening (graisse végétale) dans le flexible.
6. Pour remplir la cuve, actionner la tirette bleue de vidange vers le haut.
7. Une fois la cuve remplie, appuyer sur la poignée jaune pour arrêter la pompe.

6. FONCTIONNEMENT DES LÈVE-PANIERS

Si l'appareil est équipé de lève-paniers, mettre le panier sur le lève-panier avant le démarrage du ou des minuteur(s). Le ou les paniers seront descendus dans la cuve de la friteuse à l'appui sur une touche de produit. À la extrémité du temps de cuisson programmé, le lève-panier sort le panier de la cuve.

7. CIRCUIT D'APPOINT D'HUILE

Procéder comme suit pour faire l'appoint d'huile facilement.
Ce circuit n'est pas destiné au remplissage de la cuve de la friteuse

(Si le voyant jaune du conteneur d'huile s'allume, cela indique qu'il n'y a plus beaucoup d'huile dans le conteneur.)

VOYANT INDIQUANT UN BAS NIVEAU D'HUILE

1. APPOINT D'HUILE DANS LA CUVE. Appuyer sur le contacteur et maintenir l'appui pour rajouter de l'huile à la demande dans la cuve de la friteuse.
2. Extraire le récipient d'huile de son logement (sauf sur les modèles Solofilters). Enfoncer le bouchon du flexible jusqu'à ce que le bouchon repose sur le bord du récipient. Le remettre dans son logement.
3. Appuyer les raccords l'un contre l'autre jusqu'à ce que le collier soit en place. Tirer sur le collier pour débrancher le raccord.

CONTACTEUR D'APPOINT D'HUILE DE LA CUVE

8. CIRCUIT D'APPOINT D'HUILE AUTOMATIQUE (OPTION)

Pitco offre une option « Gestion automatique du niveau d'huile » pour maintenir un niveau d'huile optimal dans votre friteuse Pitco. Ce système en option réduit le besoin d'attention des utilisateurs pendant les périodes de cuisson. Ce système maintient le niveau d'huile dans la cuve de la friteuse en y ajoutant de l'huile fraîche quand c'est nécessaire. L'huile d'appoint provient d'un bac-citerne situé dans une des friteuses sur tout système multicuves. Le cas échéant, le bac-citerne peut être placé ailleurs, pourvu qu'il soit à moins de 3 m (9 pieds) de la friteuse. Le système est également compatible avec un circuit d'huile en vrac.

La carte de gestion du niveau d'huile (OLDB) fonctionne avec la carte de filtrage (FCB) pour maintenir les niveaux corrects d'huile de cuisson. Un interrupteur manuel d'appoint (« Manual Fill Switch »), en option, permet aussi d'ajouter de l'huile à volonté.

L'appoint d'huile fraîche dans la cuve de la friteuse s'effectue par l'intermédiaire de la pompe de filtrage. Cette pompe ayant plusieurs fonctions (filtrage et appoint de la cuve), la carte de filtrage (FCB) empêche tout appoint d'huile pendant le filtrage.

La carte de gestion du niveau d'huile interroge en permanence la sonde de niveau d'huile et détermine le moment d'ajouter de l'huile fraîche dans la cuve. La fonction « Enable Input » (Activ. Entrée) ne permet l'appoint que quand c'est approprié.

Certaines conditions spécifiques empêchent l'appoint d'huile dans la cuve par le système automatique :

1) Cycle de cuisson
2) Cycle de chauffage
3) Cycle de fonte
4) Cycle de filtrage
5) Régulateur arrêté (position OFF)

La fonction « Enable Input » (Activ. Entrée) n'est active que quand le régulateur de cuisson est à la température de cuisson et au repos. En règle générale, le régulateur de cuisson affiche « READY » (prêt) ou « DROP » (descendre) quand il est au repos. Si la fonction « Activ. entrée » n'est pas activée, la carte de gestion du niveau d'huile ne fait pas d'appoint de la cuve de la friteuse.

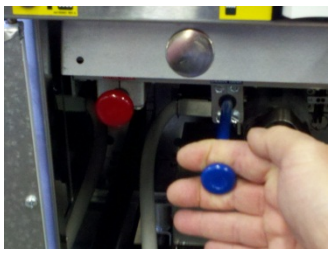
9. FILTRAGE FORCÉ avec voyant "Filter Soon" (Filtrer bientôt) en train de clignoter

(**AVERTISSEMENT**: Arrêter la friteuse avant un filtrage. Porter des gants isolants, étanches à l'huile, pendant un filtrage.)

Procéder comme suit pour effectuer un filtrage forcé.

VOYANT « FILTER SOON » (filtrer bientôt) Un clignotement de ce voyant indique la nécessité d'effectuer un « filtrage rapide » dès que les conditions d'exploitation le permettent.

1. ARRÊTER LA FRITEUSE. Tirer sur la tirette bleue pour vidanger la cuve de la friteuse.
2. APPUYER sur le commutateur « FILTER RETURN » (RETOUR FILTRE) pour mettre la pompe en fonctionnement.
3. Rincer la cuve de la friteuse pendant 30 secondes. Pousser les débris dans la bonde à l'aide d'une brosse. Enfoncer la tirette bleue.
4. Quand des bulles apparaissent dans l'huile, mettre le commutateur « FILTER RETURN » en position ARRÊT.
5. Ne filtrer qu'une cuve à la fois pour éviter au boîtier de filtre de déborder.



10. RÉGLAGE DU COMPTEUR DE CUISSONS

Le SELV14 de Pitco est une friteuse à faible volume d'huile. Les friteuses à faible volume d'huile ont des zones froides plus petites que les friteuses ordinaires, et pourront de ce fait nécessiter un filtrage pendant la journée de cuisson. Un excès de dépôts au fond d'une cuve peut causer une dégradation prématurée de la graisse végétale (shortening). Le compteur de cuissons permet de savoir facilement quand un filtrage d'une friteuse est nécessaire. Des filtrages rapides les plus fréquents possibles représentent un moyen facile de bénéficier de la longévité maximale du shortening (graisse végétale).

C'est au responsable de la cuisine de déterminer la fréquence de filtrage, au cas par cas pour chaque friteuse, pour empêcher les dépôts. Une fois déterminé le nombre de cuissons, produit par produit, pouvant être effectuées avant l'apparition de dépôts excessifs au fond de la cuve de la friteuse, programmer ce nombre dans le compteur de cuissons. En général, des produits créant moins de dépôts

peuvent être programmés à une valeur plus élevée. Pour les aliments panés, qui voient beaucoup de pertes, programmer une valeur plus faible.

1. Déposer le couvercle à l'aide d'un tournevis plat.
2. Régler le sélecteur en fonction des produits cuits dans la friteuse. Régler le sélecteur de 1 à 15 en fonction de la perte (produits avec peu de pertes = 15, produits avec beaucoup de pertes = 1).
3. Remettre le couvercle en place.

11. ARRÊT DE L'APPAREIL

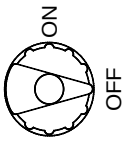
L'appareil dispose de deux méthodes d'arrêt : VEILLE et ARRÊT COMPLET. Le mode « veille » empêche le fonctionnement des brûleurs principaux. L'arrêt complet ferme l'arrivée de gaz. La sélection du mode d'arrêt approprié s'effectue comme indiqué ci-dessous.

11.1 MODE VEILLE

Presser et maintenir la touche * pour éteindre l'ordinateur (OFF).

11.2 ARRÊT COMPLET

1. Presser et maintenir la touche * pour éteindre l'ordinateur (OFF).
2. Tourner le robinet de gaz (dans le sens des aiguilles d'une montre) pour le mettre sur la position d'arrêt (OFF).
3. L'appareil est alors complètement arrêté, ce qui permet son nettoyage, le cas échéant.



Allumage sans allumette

12. ENTRETIEN PRÉVENTIF

12.1 ENTRETIEN PRÉVENTIF QUOTIDIEN

Les tâches de maintenance préventive quotidiennes ci-dessous permettront de maintenir la sécurité et le meilleur rendement de votre équipement. Pendant la cuisson, l'huile ou le shortening risque de se déverser et provoquer des éclaboussures et vous devrez corriger la situation immédiatement. De plus, pendant la cuisson, des particules, des miettes et des résidus de nourriture s'accumuleront à l'intérieur de la cuve ce qui réduira la qualité des aliments et la durée de vie utile de l'huile ou du shortening. Si vous faites beaucoup de friture et ou faites frire des aliments en pâte à frire, il s'avérera peut-être nécessaire d'effectuer ces actions une fois par jour.

AVERTISSEMENT
Tout contact direct avec les surfaces chaudes et/ou l'huile brûlante risque d'entraîner des blessures graves. Toujours porter un tablier, des gants résistants à la chaleur et des lunettes de protection.

12.1.1 NETTOYAGE QUOTIDIEN DU FILTRE

Il est nécessaire de remplacer le filtre complet au moins une fois par jour. Veiller à installer un filtre propre tous les jours.

1. Éteindre l'appareil en le réglant sur OFF (ARRÊT). Tirer la poignée bleue de la vidange vers le bas pour purger l'huile ou le shortening de la cuve de cuisson dans le bac de filtrage.

2. À l'aide d'un chiffon propre trempé dans de l'eau, essuyer l'intérieur de la cuve afin de retirer les miettes et autres résidus. Gratter l'anneau de miettes de la cuve à l'aide d'un tampon nettoyeur abrasif si nécessaire.

3. Appuyer sur le commutateur « FILTER RETURN » (RETOUR FILTRE) pour mettre en marche la pompe afin de faire recirculer l'huile ou le shortening (graisse végétale) à travers le papier filtre. Il est conseillé de laisser l'huile recirculer pendant 5 à 10 minutes.

4. Pour remplir à nouveau la cuve, enfoncer la poignée bleue de vidange.

5. Lorsque la cuve est remplie, presser le commutateur « FILTER RETURN » pour désactiver la pompe.

6.Vérifier que le niveau d'huile ou du shortening se trouve au-dessus de la ligne minimum de remplissage. Il est possible qu'il faudra rajouter de l'eau à la cuve.

7. L'huile ou le shortening de la cuve est à présent filtrée.

8. Remettez en place le papier filtre et nettoyer le bac de filtrage en suivant la marche à suivre indiquée dans le manuel.

12.1.2 REMPLACER LE PAPIER FILTRE (SI PRÉSENT)

Voir les instructions suivantes pour remplacer le papier filtre si l'appareil est équipé d'un tiroir-filtre

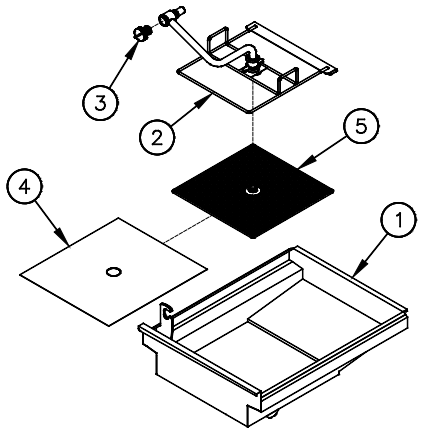
1. Décrocher le tube d'aspiration du dispositif de filtrage en le dévissant (dans le sens inverse à celui des aiguilles d'une montre) au niveau de la pièce moletée située sur la pièce filetée du tamis.

2. Glisser l'attache en forme de trombone afin de la retirer et retirer le papier filtre usé du tamis. Remplacer le papier filtre usé par un nouveau papier filtre en vous assurant que le trou du papier se trouve en haut afin que la pièce filetée du tamis puisse passer à travers

3. Plier le papier filtre sur le dessous du tamis et remettre en place le trombone.

4. Fixer à nouveau le tube d'aspiration du dispositif de filtrage au tamis du filtre en le vissant (dans le sens des aiguilles d'une montre) dans la pièce filetée du tamis de filtrage

5. Remettre en place le dispositif de filtrage avec tube d'aspiration dans le système de filtrage en plaçant la partie du dispositif comportant le tamis dans le bac de filtrage et fixer le raccord à débranchement rapide sur le dispositif de filtrage avec tube d'aspiration dans la pièce circulaire blanche située sur le côté gauche de l'équipement. S'assurer que le raccord s'enclipse fermement dans la pièce circulaire.



1. Bac de filtrage
2. Dispositif de filtrage avec tube d'aspiration
3. Capuchon filtrant
4. Papier filtre
5. Tamis de filtrage

AVERTISSEMENT

L'alimentation électrique doit être débranchée avant le nettoyage et l'entretien de cet appareil!

AVERTISSEMENT

Le contenu du collecteur de miettes et/ou du bac de filtrage ou de tout système de filtrage doit être vidé dans un récipient résistant au feu, cela, chaque jour à la fin de chacune des fritures. Certaines particules risquent de s'enflammer spontanément si elles sont laissées à tremper trop longtemps dans l'huile ou le shortening (graisse végétale).

12.1.3 INSPECTION DE L'APPAREIL

- ✓ Vérifier que le limiteur de température et la sonde de température sont à leur place et bien fixés.
- ✓ Vérifier que l'isolation des fils électriques est en bon état, et que ceux-ci sont bien maintenus, tant à l'intérieur qu'à l'extérieur du boîtier.
- ✓ Vérifier tout autour de l'appareil l'absence de pièces ou d'accessoires mal fixés (les resserrer, le cas échéant) ou d'objets (bombes aérosols, par ex.) à enlever.
- ✓ Vérifier l'absence de fuite d'huile/graisse végétale (shortening) autour des canalisations de vidange et d'appoint, ainsi qu'autour de l'appareil.

AVERTISSEMENT

Des blessures graves pourraient résulter d'un contact direct avec les surfaces chaudes et/ou l'huile. Portez toujours un tablier, des gants résistants à la chaleur pour protéger votre peau et des lunettes pour protéger les yeux.

AVERTISSEMENT

Lisez la section relative au fonctionnement avant de remplir ou de faire fonctionner l'appareil.

AVERTISSEMENT

NE PAS laisser l'appareil sans surveillance lors du nettoyage.

12.1.4 NETTOYAGE DE LA CUVE DE CUISSON

1. Éteindre l'appareil. Vidanger toute l'huile ou le shortening de la cuve de cuisson et la laisser refroidir.
2. Pour le nettoyage, retirer les paniers, l'égouttoir de la cuve et le support du panier.
3. Utiliser la brosse de nettoyage, pour retirer tous les débris qui sont détachés et récurer toutes les parois de la cuve.
4. Pour des dépôts plus résistants d'huile ou de shortening carbonisés et aussi de carbone, récurer la cuve en utilisant un tampon à récurer Scotchbrite ou une autre éponge abrasive.
5. Essuyer les résidus avec un chiffon propre et humide et essuyer toutes les gouttelettes restantes d'huile ou de shortening de la cuve avant de remettre l'huile ou le shortening dans la cuve.
6. Nettoyer et sécher les paniers, l'égouttoir de la cuve et le support du panier avant de les remettre en place.

12.1.5 NETTOYAGE DE L'HABILLAGE EXTÉRIEUR

1. Nettoyer toutes les éclaboussures d'huile ou de shortening, la poussière et la saleté à l'extérieur du caisson à l'aide d'un chiffon propre et humide et d'un détergent doux destiné à l'industrie alimentaire. Veiller à ce que ni de l'eau ni du détergent n'entre en contact avec l'huile ou le shortening. Utiliser, si besoin est, un tampon abrasif pour les tâches les plus résistantes.
2. Retirer le détergent de toutes les surfaces.

3. Le nettoyage de l'intérieur du caisson requiert un chiffon propre, afin de retirer toute l'huile ou le shortening, la poussière, la saleté ou la poudre provenant du filtre (par ex. magnésol) de l'intérieur du caisson.

12.1.6 NETTOYAGE DU FILTRE (SI PRÉSENT)

1. Dévisser le capuchon filtrant du tube d'aspiration et taper doucement dessus pour en déloger toutes les miettes des fentes. Utiliser un chiffon propre pour retirer toutes les miettes restantes et le remettre en place.

2. Récurer tous les débris et les miettes qui se sont détachés du dispositif de filtrage avec tube d'aspiration ainsi que du bac de filtrage à l'aide de la pelle de récupération du filtre.

3. Retirer le dispositif de filtrage avec tube d'aspiration et le mettre dans l'évier, le laisser tremper ou le mettre dans le lave-vaisselle avant de le nettoyer. Veiller à le rincer minutieusement, et de sécher toutes les surfaces avant de le remonter.

4. Essuyer le bac de filtrage avec un chiffon propre humide et un détergent doux convenant aux appareils destinés à l'industrie alimentaire. Si besoin est, placer le support dans l'évier pour retirer le détergent de toutes les surfaces et les essuyer toutes avant le remontage.

12.2 ENTRETIEN PRÉVENTIF HEBDOMADAIRE

L'exécution des étapes décrites ci-dessus, de l'entretien préventif, de manière quotidienne maintiendra votre appareil propre et sûr. Ces étapes suivantes devraient être faites de manière hebdomadaire.

1. Éteindre la friteuse. Laisser l'huile ou le shortening refroidir avant de retirer la friteuse de la hotte.
   Conseil : ce travail d'entretien est parfait le jour où l'huile ou le shortening sont changés, de telle manière à ce qu'il n'y ait ni huile ou le shortening dans la cuve ou dans le filtre.

2. Débrancher le(s) cordon(s) d'alimentation, le tuyau de gaz et le cordon de rétention.

3. Porter un équipement de protection, retirer la friteuse de la hotte.

4. Vérifier que la coupelle d'égouttement de la hotte de ventilation soit vide et qu'aucune huile ou shortening ne s'égoutte dans le conduit.

5. Vérifier que les déflecteurs de la hotte sont propres et que de l'huile ou du shortening ne s'égouttent pas dans le conduit.

6. Nettoyer les côtés de la friteuse, l'arrière et la zone du conduit, il peut être utile d'utiliser un tampon ou une éponge non abrasifs et un couteau à mastic pour gratter le dépôt d'huile ou de shortening. Nettoyer la zone à l'aide d'un chiffon propre et humide et d'un détergent destiné à l'industrie alimentaire.

7. Essuyer tout excès d'huile ou de shortening sur le(s) cordon(s) d'alimentation et sur le tuyau de gaz avec un chiffon sec.

8. Vérifier que le tuyau d'évacuation ne contient pas de débris/d'objets et retirer ceux présents.

9. Rebrancher le(s) cordon(s) d'alimentation, le tuyau du gaz et fixer à nouveau le cordon de rétention puis pousser la friteuse sous la hotte.

12.3 ENTRETIEN PRÉVENTIF MENSUEL

Les débris alimentaires et d'huile ou de shortening peuvent d'accumuler à l'intérieur de la cuve. Exécuter les étapes du travail d'entretien décrites ci-dessous, mensuellement, maintiendra la

sécurité de votre appareil et à un niveau de performance optimal. Si vous faites frire des aliments en grandes quantités et /ou si vous faites frire des aliments surgelés, il peut être utile de nettoyer les composants de la friteuse plus d'une fois par mois.

12.3.1 PROCÉDURE DE DÉGRAISSAGE PAR ÉBULLITION

Lors du nettoyage et de la purge de l'appareil porter des gants et des vêtements de protection. L'huile ou le shortening pourraient gicler et causer des blessures graves au personnel.

1. Lire la section « fonctionnement » de ce manuel avant de remplir ou de faire fonctionner l'appareil.

2. Éteindre l'appareil. Purger toute l'huile ou le shortening de la cuve de cuisson et la laisser refroidir. Le récipient doit être également capable de résister à des températures de 205°C (400°F).

3. Pour le nettoyage, retirer les paniers, l'égouttoir de la cuve et le support du panier.

4. Retirer et jeter tous les gros débris qui se trouvent dans la cuve .

5. Fermer le robinet de vidange et remplir la cuve avec de l'eau potable jusqu'aux marques de niveau.

6. Mettre l'appareil en mode d'ébullition :

   Mettre l'appareil en marche (ON). Le régulateur reconnaîtra qu'il y a de l'eau dans la cuve et entrera automatiquement en mode ébullition. Pour entrer manuellement le mode ébullition, appuyer sur la touche Temp, puis sur les touches 2, 1, 2 pour les degrés F ou bien sur 1,0,0. pour les degrés C..

7. Une fois que l'eau commence à frémir, ajouter 227 à 283 g (8 à 10 oz) de nettoyant Pitco pour chaque 11,3 kg (25 lb) d'huile ou de shortening que votre friteuse peut contenir.

8. Laisser frémir pendant une minute. (L'eau ne devrait jamais bouillir car elle pourrait gicler par-dessus la cuve et endommager les composants de manière permanente.)

9. Éteindre l'appareil en le tournant sur la position d'ARRÊT (OFF) et laisser la friteuse tremper pendant 15 à 30 minutes, tout en laissant le nettoyant dissoudre les dépôts d'huile ou de shortening et de carbone.

10. Gratter l'intérieur de la cuve en utilisant une brosse de nettoyage qui résiste à l'eau chaude. Prendre soin de retirer tous les corps étrangers de la cuve, des éléments chauffants, des parois et d'autres composants qui se trouvent dans la cuve

11. Purger l'eau de la cuve.

12. Une fois que la cuve a refroidi, la rincer minutieusement avec de l'eau propre et potable.

13. Retirer toute l'eau et tous les résidus restants à l'aide d'un chiffon propre et sec.

14. Nettoyer et sécher les paniers, le support pour panier à l'intérieur de la cuve ainsi et le porte-panier à l'extérieur de la cuve avant de les remettre en place.
15.

16. Fermer le robinet de la vidange et remplir la cuve de cuisson avec de l'huile ou du shortening

12.3.2 VÉRIFICATION DE LA TEMPÉRATURE

1. Utiliser un pyromètre à degrés élevés ou un thermomètre numérique convenant à une température allant jusqu'à 182°C (380°F). Mettre le thermomètre dans l'huile au-dessus de la pointe de la sonde de la température de la friteuse avec 2,54 cm (1 po). Veiller à ne pas toucher l'élément chauffant, car cela faussera la mesure des températures.

2. Presser la touche du Thermomètre sur l'ordinateur, et comparer la température actuelle à celle du relevé du thermomètre.

3. L'écart entre les deux relevés ne devraient pas dépasser +/- 5°F (+/-3°C).

12.4 ENTRETIEN ET INSPECTIONS PRÉVENTIFS ANNUELS OU PÉRIODIQUES

Les opérations indiquées au présent chapitre NE DOIVENT ÊTRE EFFECTUÉES QUE PAR un technicien qualifié, dans le cadre d'un programme d'entretien régulier de la cuisine. Cette inspection doit être effectuée par un technicien de service agréé par Pitco, au minimum une fois par an. Il pourra être nécessaire d'effectuer cette inspection plusieurs fois par an

AVERTISSEMENT
Débrancher le cordon d'alimentation avant toute réparation ou nettoyage de cet appareil.

12.4.1 ÉVALUATION DE LA SÉCURITÉ

- ✓ Vérifier le cordon et la prise d'alimentation.
- ✓ Vérifier tous les raccordements électriques exposés, les interrupteurs et les témoins lumineux.
- ✓ Vérifier les pieds, les roulettes, les roues, les soudures de plaques et s'assurer que tous les écrous et les boulons sont bloqués.
- ✓ Vérifier l'état du tuyau souple d'alimentation du gaz et vérifier que le dispositif de retenue ou le cordon rétention de la friteuse est en place.

12.4.2 INSPECTION MÉCANIQUE

- ✓ Vérifier la cuve de la friteuse pour éviter les fuites de shortening et pour les dépôts excessifs d'huile.
- ✓ Vérifier la migration de l'huile (nettoyer si besoin est)
- ✓ Vérifier la coupelle d'égouttement de la hotte, et s'assurer qu'elle soit vide et qu'elle ne s'égoutte pas dans le conduit.
- ✓ Vérifier que la surface du déflecteur de la hotte est propre, car l'huile/l'eau condensées peuvent goutter sur et dans le conduit.
- ✓ Vérifier que des débris et corps étrangers ne se trouvent pas dans le conduit et dans le tirage de la hotte.
- ✓ Vérifier le système de vidange/filtration (si présent) pour repérer les fuites
- ✓ Vérifier qu'il ne manque pas des pièces à la friteuse, par ex., les bandes de protection.
- ✓ Vérifier si certaines vis ou écrous manquent.

12.4.3 SYSTÈME DE CONTRÔLE DE LA TEMPÉRATURE

- ✓ Vérifier les branchements électriques et les faisceaux de câblage.
- ✓ Vérifier les sondes de température et les limites pour les dépôts de carbone et de placage. Nettoyer ainsi que cela est indiqué.
- ✓ Vérifier que les sondes et les capteurs soient correctement montés et que toutes les vis soient bloquées.
- ✓ Vérifier la stabilité des résistances de la sonde du thermostat.
- ✓ Vérifier que le dispositif de sécurité couplé au robinet de vidange (DVI) se dégage du régulateur.
- ✓ Vérifier les fonctions du régulateur/thermostat pour vous assurer qu'elles fonctionnent.
- ✓ Vérifier le calibrage de la température.

12.4.4 SYSTÈME DE FILTRAGE (SI PRÉSENT)

- ✓ Vérifier les branchements électriques et les faisceaux de câblage.
- ✓ Vérifier que les cordons d'alimentation IEC soient correctement branchés et en place.
- ✓ Vérifier l'absence de toutes les fuites d'air ou de shortening, ou bien, d'un dépôt excessif d'huile.
- ✓ Vérifier le joint torique sur le tube d'aspiration du dispositif de filtrage et si besoin est le remplacer.
- ✓ Vérifier le tamis du filtre sur le tube d'aspiration.

- ✓ Vérifier le fonctionnement du robinet de vidange et du dispositif de sécurité couplé au robinet de vidange (DVI).
- ✓ Vérifier le fonctionnement de la vanne de retour d'huile et l'interrupteur de sa pompe.
- ✓ Vérifier le fonctionnement du raccord à débranchement rapide du tuyau de rinçage (si présent), nettoyer et lubrifier si nécessaire.
- ✓ Vérifier tous les matériaux dans le bac de filtrage
- ✓ Vérifier le fonctionnement du filtre en filtrant la friteuse.
- ✓ Vérifier la consommation en ampères du moteur de la pompe par rapport à la tension figurant de la plaque signalétique.
- ✓ Vérifier la pompe et le moteur et nettoyer tout excès d'huile de l'assemblage de la pompe.
- ✓ Vérifier tous les tuyaux-filtrants pour les fuites et leur intégrité.

12.4.5 SYSTÈME DE COMBUSTION DU GAZ

- ✓ Vérifier s'il y a des fuites de gaz.
- ✓ Vérifier et nettoyer le tube de ventilation situé sur le régulateur de pression du robinet du gaz.
- ✓ Vérifier les brûleurs, nettoyer les débris et la graisse de la veilleuse et des embouts de la veilleuse.
- ✓ Vérifier le système d'auto-nettoyage des brûleurs (si présent), qu'il s'active lorsque l'appareil est allumé et NON pendant la cuisson normale et les périodes de veille.
- ✓ Vérifier et régler la pression du gaz dans la tubulure du brûleur sur le calibrage de la plaque signalétique.
- ✓ Lorsque tous les appareils à gaz sont allumés, vérifier la pression entrante du gaz.
- ✓ Vérifier le système d'allumage et régler, si nécessaire, la flamme de la veilleuse.
  Vérifier le relevé du capteur de la flamme.
  Vérifier l'intervalle et nettoyer l'allumage.
- ✓ Après l'inspection, vérifier à nouveau qu'il n'y ait pas de fuites de gaz.

12.5 HOTTE D'EXTRACTION

Le bon fonctionnement de la hotte d'extraction est très important pour le bon fonctionnement de cet appareil et la sécurité des personnes. La hotte d'extraction doit être inspectée à l'installation de cet appareil pour s'assurer de son fonctionnement correct en liaison avec celui-ci. Un échéancier régulier de contrôle, conforme à la plus récente édition d'ANSI/NFPA 96 et (ou) à la réglementation en vigueur, est obligatoire.

13. DÉPANNAGE

13.1 PANNE D'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE

En cas de perte de l'alimentation électrique, pour quelque raison que ce soit, l'appareil s'arrêtera

Attendre cinq minutes après le retour du courant pour redémarrer l'appareil. Ceci permettra la dissipation du gaz qui aurait pu s'accumuler dans le brûleur ou dans les tuyaux.

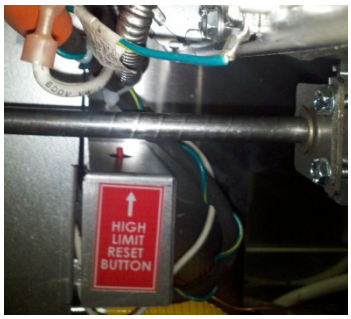
Pour redémarrer l'appareil, appliquer la procédure de démarrage décrite au chapitre 2.2.

ATTENTION
NE PAS ESSAYER de faire fonctionner cet appareil pendant une panne de courant.

13.2 LIMITEUR DE TEMPÉRATURE

Cet appareil est équipé d'un contacteur de limitation de température. Ce limiteur de température arrête l'appareil si la température de l'huile dans la cuve de la friteuse atteint une valeur dangereuse. En cas de déclenchement du limiteur de température, réarmer le dispositif comme suit.

a. Arrêter l'appareil.
b. Laisser suffisamment de temps à l'appareil pour revenir à la température ambiante.
c. Ajouter de l'huile ou du shortening (graisse végétale) dans la cuve de la friteuse à la demande.
d. Appuyer sur le bouton de réarmement du limiteur de température.
e. Le limiteur de température est alors réarmé, et l'appareil prêt au démarrage.



AVERTISSEMENT
NE PAS ajouter d'huile ou de shortening dans la cuve qu'elle n'ait eu suffisamment de temps pour refroidir. Le non-respect de cette consigne risque d'endommager l'appareil et (ou) de causer des blessures.

13.3 DISPOSITIF DE SÉCURITÉ COUPLÉ AU ROBINET DE VIDANGE

Votre appareil est équipé d'un circuit de verrouillage du robinet de vidange. L'appareil s'arrêtera automatiquement de chauffer en cas d'ouverture du robinet de vidange. L'appareil s'arrêtera et le message "DRN TRN OFF" défilera à l'écran. Le redémarrage de l'appareil après un déclenchement du dispositif de sécurité du robinet de vidange s'effectue comme suit :

1. Arrêter l'appareil (OFF), s'il ne l'est pas déjà.

2. Fermer le robinet de vidange et remplir d'huile ou de shortening.

3. Mettre l'appareil en fonctionnement (ON).

13.4 SYSTÈME D'AUTO-NETTOYAGE DES BRÛLEURS (NON DISPONIBLE SUR TOUS LES MODÈLES)

Si votre appareil est équipé d'un système d'auto-nettoyage des brûleurs, l'appareil devrait fonctionner ainsi que l'indique le tableau ci-dessous. Un cycle de nettoyage aura lieu à chaque fois que l'appareil passe de l'état d'ARRÊT à celui de MARCHE. Un interrupteur thermique de coupure est conçu pour désactiver l'appareil si le système d'auto-nettoyage des brûleurs fonctionne mal et il reste activé pour une période plus longue dans le cas d'un courant descendant dans le conduit ou si ce dernier est bloqué.

Evènement	Durée	Indication
Allumez l'appareil sur « ON » (MARCHE)	N/A	La commande thermostatique s'allume, la veilleuse génère une étincelle et s'allume. La pulsion de la pré-purge est allumée.
Pulsion de pré-purge	2 secondes	L'appareil fonctionne brièvement puis s'arrête. La veilleuse reste allumée.
Période de l'intervalle d'attente 1	5 secondes	L'appareil ne fonctionne pas. La veilleuse reste allumée.
Pulsion de nettoyage	6 secondes	La commande de gaz principale fonctionne, allumant les brûleurs principaux. La commande du système d'auto-nettoyage des brûleurs fonctionne en alimentant en gaz le bras du système d'auto-nettoyage des brûleurs. Ce dernier s'allume, en générant un bref allumage à l'orifice principal de chacun des brûleurs.
Période de l'intervalle d'attente 2	8 secondes	La commande de gaz principale et les commandes du système d'auto-nettoyage des brûleurs se désactivent pendant cette période. La veilleuse reste allumée.
Reprise normale du fonctionnement	N/A	L'appareil fonctionne normalement et commence à chauffer. La commande du système d'auto-nettoyage des brûleurs reste désactivée jusqu'à ce que l'électricité de l'appareil soit recyclée. Il n'y a pas de flamme au niveau du bras du système d'auto-nettoyage des brûleurs. Les orifices du brûleur principal ne s'allument pas. .

13.5 RÉINITIALISATION DE L'INTERRUPTEUR DU LIMITEUR DE TÉMPERATURE DU SYSTÈME D'AUTO-NETTOYAGE DES BRÛLEURS

1. Éteindre l'appareil.
2. Laisser à l'appareil suffisamment de temps pour qu'il refroidisse à température ambiante.
3. Appuyer sur l'interrupteur de réinitialisation du limiteur de température du système d'auto-nettoyage des brûleurs. L'interrupteur de réinitialisation est situé derrière le panneau avant au sommet des brûleurs principaux.
4. Le limiteur de température du système d'auto-nettoyage des brûleurs est maintenant réinitialisé et prêt à démarrer.
5. Si le limiteur de température du système d'auto-nettoyage des brûleurs continue à se déclencher, faire inspecter l'appareil par un professionnel agréé.

13.6 TABLEAUX DE DÉPANNAGE

13.6.1 TABLEAU DE DÉPANNAGE DE LA FRITEUSE

Problème	Causes probables	Mesures correctives
Le régulateur ne se met pas en marche.	Absence d'alimentation électrique.	Vérifier le circuit secteur.
	Régulateur non mis en fonctionnement.	Mettre le régulateur en fonctionnement.
	Cordon d'alimentation mal branché ou débranché.	Brancher le cordon d'alimentation.
	Disjoncteur déclenché.	Réenclencher le disjoncteur
	Le fusible de l'appareil a fondu.	Contacter un réparateur agréé.
Le régulateur est en marche et l'appareil ne chauffe pas.	Le limiteur de température s'est déclenché.	Laisser l'appareil refroidir et réinitialiser le limiteur de température.
	Le limiteur de température du système d'auto-nettoyage des brûleurs s'est déclenché.	Appuyer sur le bouton de réinitialisatkion du limiteur de température. Si le problème persiste, contacter un réparateur agréé.
L'appareil ne demeure pas à la bonne température.	Sonde de température défectueuse.	Contacter un réparateur agréé.
	Limiteur de température défectueux.	Contacter un réparateur agréé.
L'écran de l'ordinateur est éteint et ne s'allume pas.	Ordinateur défectueux	Contacter un réparateur agréé.

13.6.2 TABLEAU DE DÉPANNAGE DU FILTRE (SI PRÉSENT)

Problème	Causes probables	Mesures correctives
La pompe du filtre ne s'active pas.	Le disjoncteur de la pompe du filtre s'est déclenché.	Réinitiliser le disjoncteur.
L'huile ou le shortening retourne lentement ou pas du tout dans la cuve .	Le papier filtre est sale.	Changer le papier filtre
	Le capuchon filtrant est sale.	Retirer le capuchon filtrant et nettoyez-le.
	Le bac de filtrage ne peut pas être complètement poussé à l'intérieur.	Pousser le bac de filtrage à l'intérieur.
Il y a trop de bulles d'air dans l'huile qui est retournée dans la cuve.	Le tamis du dispositif de filtrage n'est pas serré.	Serrer le capuchon de l'écran du tube de récupération.
	Le capuchon du tube d'aspiration du dispositif de filtrage est manquant.	Localiser et installer le capuchon du tube d'aspiration du dispositif de filtrage.
	Le bac de filtrage n'est pas complètement poussé à l'intérieur.	Pousser le bac de filtrage à l'intérieur pour terminer le raccordement.
Le robinet de vidange est fermé mais la commande de l'ordinateur affiche toujours « DRAINING » (VIDANGER).	La poignée bleue du robinet de vidange n'est pas totalement fermée.	Vérifier que la poignée du robinet de vidange est complètement fermée.
	Interrupteur de vidange mal ajusté ou défectueux.	Contacter un réparateur agréé.

AFFICHAGES DE L'ORDINATEUR ET DE LA COMMANDE NUMÉRIQUE (SI PRÉSENT)

Si votre appareil est équipé d'un ordinateur ou d'une commande numérique, il peut afficher les messages suivant sur son affichage.

Affichage	Problèmes	Action
OFF	Le régulateur est arrêté	Presser la touche [I/O] pour mettre le régulateur en marche
MELTING LIQUID	Température de l'huile/ de la graisse végétale (shortening) insuffisante. La friteuse chauffe lentement.	Attendre que l'appareil chauffe.
MELTING SOLID	Température de l'huile/ de la graisse végétale (shortening) insuffisante.	Attendre que l'appareil chauffe.
HEATING	Température de l'huile/ de la graisse végétale (shortening) insuffisante. La friteuse est en train de chauffer.	Attendre que l'appareil chauffe.
READY	Huile/graisse végétale (shortening) à la bonne température et prête à la cuisson.	Effectuer les activités de cuisson à la demande.
DRAINING TURN OFF	La tirette de vidange est ouverte avec le régulateur en fonctionnement.	Arrêter l'appareil. Fermer la tirette de vidange avant de démarrer l'appareil.
HEAT FAILURE	Le circuit d'allumage s'est arrêté.	Voir Dépannage de la friteuse.
PROBE OP OPEN	Valeur fournie par la sonde incorrecte.	Faire appel à un réparateur compétent.
HIGH TMP	L'huile/la graisse végétale (shortening) a atteint une température dangereuse.	Arrêter l'appareil. Laisser refroidir avant la remise en fonctionnement.
	Valeur fournie par la sonde incorrecte.	Faire appel à un réparateur compétent.
SYSTEM FAILURE	Court-circuit de la sonde de température.	Faire appel à un réparateur compétent.
POLISH NOW	L'huile de la cuve nécessite un filtrage.	L'exploitant peut (en fonction du paramétrage) filtrer maintenant, ou plus tard.

Il est recommandé qu'une personne agréée effectue l'entretien de cet appareil une fois par an. Ne pas modifier cet appareil. L'entretien doit être effectué par une personne agréée. Pour service et pièces de rechange, réglages mineurs, détection de panne ou si cet appareil ne peut être réglé afin de fonctionnement correctement, contacter:

En cas de problème ou de question à propos de votre appareil, prendre contact avec l'usine Pitco Frialator au : +1 (603) 225-6684 Site Web : www.pitco.com	En cas de problème ou si vous avez des questions concernant cet appareil, contactez le réparateur agréé Pitco Frialator de votre région ou contactez Pitco aux numéros indiqués à gauche.

Adresse postale – P.O. BOX 501, CONCORD, NH 03302-0501(États-Unis)
Adresse d'expédition – 10 FERRY ST., CONCORD, NH 03301(États-Unis)